

٤٤٥١٣

F. Sayyid

كتاب الطبخ

تأليف

محمد بن الحسن بن محمد

ابن الكرم الكاتب البغدادي

مطبعة أم الريمين * الموصل *

سنة ١٣٥٣ هـ - ١٩٣٤ م



كتاب الطبخ

تأليف

محمد بن الحسن بن محمد

ابن الكريم الكاتب البغدادي

مطبعة أم الربيعين * الموصل *

سنة ١٣٥٣ هـ - ١٩٣٤ م



كلام للناس

هذا كتاب فريد في بابهِ . حوى جميع ألوان الأطعمة التي كانت مستعملة على العباسيين . ألفه رجل عراقي قبل سقوط بغداد برهة سنة . ولقد أجاد كل مادة في بيان صورة تهيشة كل لون بمباراة متقنة . كأنه يصف كيفية عمل كفاوي يستدل على مدنية راقية وترف عظيم في ذلك العهد .

ولهذا الكتاب مزايا من وجوه . اولها انه لم يصلنا كتاب في الأطعمة المستعملة في الأزمنة الغابرة . نعم قد وردت نبذة يسيرة مقتضبة عن الأطعمة في بعض كتب كنهج البيان في ما يستعمله الأنبياء لابن جرلة الدهشقي . وهو كتاب في الطب اذيج فيه صاحبه اسماء بعض الأطعمة وعزفها بفرقة بين اسماء . ولكن لم يرد لها احد كتابا خاصا شاملا كهذا . وثانيها كون مؤلفه مقربا من اختصاصها بها كما يفهم من فاتحة كتابه . وثالثها كون نسخته التي عثرت وحيدة ، لم يعلم بوجود نسخة أخرى منه . ورابعها كون النسخة المذكورة بخط . فقد جاء في آخرها ما نصه : « تم كتاب الطبخ والحمد لله دائماً » . كتبته محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب البغدادى المفتقر الى رحمة الله . بلا في البشر الاخير من ذي الحجة سنة ٦٢٣ للهجرة . وخامسها كونه قد نياناً باسماء غربية لبعض اطعمة لم يسمع بها ولم يرد لها ذكر في كتاب ولا في اللغة . ومن هنا كان له فائدة لدراسة لغوية ايضاً .

وجبت نسخته الأصلية اتفاقاً في خزينة كتب جامع اياصوفية في استنبول .
وقد اشغلت ٥٤ ورقة . طولها ٢٠ وعرضها ١٤ سنتيمتراً ، في كل صفحة منها
سطراً ، كتبت بخط نسخي على ورق مخين .

لم اجد ترجمة للمؤلف في كتب التراجم ، ولا اظنه من الادباء . عبارته لا بأ .
بها ، غير انه لا يطابق احياً بين الصفة والوصف والضمير والمضمر والعد .
والمعدود من جهة التذكير والتأنيث وله بعض اغلاط لغوية ونحوية اخرى ، صحح
كثيراً منها .

في النسخة الأصلية حواش صغيرة على هامش الصفحات كتبها اناس مجهولون .
اغلبها عبارة عن بعض حكايات من منهاج البيان . نظرت فيها فوجدت معظمها
لا فائدة منه فاحرقته ، واثبت قليلاً منها بين عضادتين في متن الكتاب تسمى للفائدة .
اما الملاحظات التي في اسفل بعض صفحات هذا الكتاب فهي لي ، واظن
تخلي من فائدة .

جريت بعض الأخطاء التي وصفها الكتاب فوجدتها نفيسة جداً ، واني
استبعدت غرابة كثير من هذه الألوان المبهجرة الى طابعنا ومطامعنا فتدوَّقها =
تدوَّقها اجدادنا المترفون .

الدكتور داود الوائلي

الموصل

في كـ ب



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وبه الثقة والعون

الحمد لله منشيء الأيام ، ومقدر الأوقات ، ومنشر الأنام ، ومسبب الأقوات ، خالق الحيوان ومنبت النبات ، الذي عم البرية بنعمه المتظاهرات ، وانزل دُم من السماء ماء فالخرج به من كل الثمرات ، وأحل لهم الطيبات ، وأباح أنواع المأكَل والمشارب غير الحرمات ، وصلى الله على نبيه وحفيه محمد وآله صلاة تبلغه أعلى الدرجات ، أنه سميع الدعوات .

أما بعد فإن الله جل وعلا أحل الطيبات من المأكَل وأباح التمتع بها مما لم يشبه يحرم . وقد قال سبحانه وتعالى : **كُلُوا طَيِّبًا وَاعْمَلُوا صَالِحًا** . وإن كان قد ذهب بعض المفسرين إلى أن المراد بالطيب الحلال ، فقد وقع لفظ الطيب المشهور بين الناس . وقد قال سبحانه : **كُلُوا مِمَّا رَزَقْنَاكُمْ حَلَالًا طَيِّبًا** . ففرق وميز الحلال من الطيب .

وبعد ذلك فإن ملاذ الدنيا تنقسم ستة أقسام وهي : **المأكَل** و**المشروب** و**الملبوس** و**المنكوح** و**المشوم** و**المسموع** . وأفضل هذه الأقسام وأهمها **المأكَل** ، إذ كان هو قوام الأبدان ومادة الحياة ولا سبيل إلى استعمال غيره إلا بالصحة الذي هو معين عليها . وغير محظور التأنق في المأكَل والاهتمام بها والتخصص لها . وقد قال سبحانه : **قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ** . وقد كان

النبي صلى الله عليه وآله، اذا صنع له بعض اصحابه طعاما وتأنق فيه على حسب ما كانت عليه حالهم حينئذ ثم دعاه ، اجابه الى ذلك . وقد قال بعض الحكماء : اربعة تجمع الحسنى ، وتكمل النعمى : دين قوي ، ونسعى زكي ، وطعام صري ، وشراب هني . فدل على انه لا بأس بالتلذذ في الأطعمة والتخضر بها .

ثم اني كنت قد وقفت على عدة كتب مصنفة في صنعة الطبخ قد ذكر فيها اشياء مستغربة لا تأنس الأنفس بها وجمع في حواشيها بين اشياء مستهجنة ، اذا جمع بينها لم تسكن النفس اليها . ولما كان الناس مختلفين في تفضيل ما ذكرناه من الملاذ ، فمنهم من يرى تفضيل المآكل على سائرها ، ومنهم من يرى تفضيل غيرها كالملبوس او المشروب او النكاح او السماع ، وكنت ممن يرى فضل لذة المآكل على غيرها من سائر الملاذ ، ألفت هذا الكتاب لنفسى ولمن احب استعماله في صنعة الطبخ وذكرت من ذلك ما وقع اختياري عليه . وربما اهدمت ما هو ظاهر مشهور بين الناس مختصراً . واتبعت ذلك من الصباغ والطيبات^(١) والمخللات والسموك والجواذيب^٢ والحلاوات بما اخترته ايضاً . وقصدت فيه الايجاز والاختصار دون الاطالة والاكثار . وبالله الاعانة والتوفيق . ورتبته في عشرة ابواب هذه ترجمتها :-

- | | |
|-------------|-----------------------------------|
| الباب الاول | في الحوامض وانواعها |
| « الثاني | في السوانج على اختلافها |
| « الثالث | في ذكر القلايا والنواشف واجناسها |
| « الرابع | في الهرائس والتنويرات وما يناسبها |

(١) بصيغة اسم المفعول

الباب الخامس في المطجنات والوارد والمقلوبة والسنبوسج وما يجري مجراه

« السادس في السموك طريها ومالحها

« السابع في الخملات والصباغ والمطيبات

« الثامن في الجواذيب والأخصة والوانها

« التاسع في الخلاوات واصنافها

« العاشر في القطائف والخشكنانج وما يجري مجرى ذلك

مقدمة يحتاج الى معرفتها

يلبني للطباخ ان يكون حاذقاً عارفاً بقوانين الطبخ، بصيراً بصنعه. وليتعاهد
نفس اظفاره بحيث لا يحيف عليها، ولا يتركها تطول، ثلثا تجتمع الاوساخ تحتها.
وليختر من القدور البرم^(١) ثم من بعده الفخار، وعند الضرورة النحاس المبيض.
واردى ما طبخ في قدر نحاس قد فصل بياضها. ويختار من الحطب اليابس مما لا
يكون له دخان ساطع كحطب الزيتون والسنديان^(٢) وما اشبهه. ويتجنب حطب
النين، فانه كثير الدخان، وكل ما فيه نداوة. ثم يعرف مقدار الوقود. ويختار من
الملح الاندراي^(٣) وان لم يحضر فالمالح النقي [الأبيض] الخسالي من التراب

(١) جمع برمة بالضم. وهي قدر تحت من حجارة. (تاج الدروس)

(٢) هو شجر البلوط عند اهل الشام (ابن البيطار)

(٣) هو ملح الطعام المعدني المتبلور. جاء في مفردات ابن البيطار عند ذكر انواع الملح :
انه الاندراي الشبيه بالبلور. اه. اقول هو الذي يسمى بالافرية Sel gemme

بوالبحارة الصغار ، [وأجوده ما حل وعقد] ، ومن الأبايزر^(١) ما يذكر : من الكسفرة ما كان حديثاً أخضر اللون يابساً ، ومن السكون والكراويا كذلك ، ومن الدارصيني ما كان خشبه ثخيناً ملتفاً ذكي الرائحة يحنو اللسان ، ومن المصطكي ما كان حبه كبيراً يراقاً غير دق خالياً من التراب والوسخ ، ومن الفلفل ما كان حديثاً غير عتيق وكان حبه كبيراً . وليبالغ في تنقية سائر الأبايزر وطحنها ناعماً ، وكذلك في غسل الأواني المستعملة في الطبخ والقدر . وليضر بها بالطين الأحمر ثم الأشنان والورد الياسين المدقوقين ، ثم يوزق الأترج الطري . ويختار لدق اللحم هاونا من حجر . وأما الأبايزر فتطحن في رحا طحناً ناعماً أو تدق في هاون نحاس . وبالحجارة فليعتمد تجويد دق الأبايزر وتنعيمها وغسل القدر والأواني معها امكناً ، ثم يكر من الأبايزر في السواذج ، وأكثر منه في القلايا والنواشف في حلوها أكثر من حاضها ، ويقلله في الحوامض ذوات الأمراق . والأصل في الطبخ كله إذا غلظ القدر أن يبالغ في اخذ الرغوة والزبد ووسخ اللحم وما عساه يطفو على رأس القدر مع النفاخات الطالعة ، وقبل ذلك غسل اللحم [بالماء الحار والملح]

عساه يبقى فيه من دم أو وسخ وتنقيته من الغدد [والعروق والأغشية] . وقد سمى المؤلف يد (ملح دراني) . أما سبب تسميته بالأندراي فقد ورد على حاشية نسخة من كتاب (ما لا يسع الطيب جهله) التي لدي عند مادة دلع ما نصه : التحقير أنه منسوب إلى اندران وهو موضع بنواحي نيشابور .

(١) البزر ، بالكسر جمه ايزار وجمع أبايزر ، ما يطيب به الغذاء . وكما التسابل ج توابل . وقرئ بعضهم بينها فقال أن الأيزار تطلق على ما يطيب به الغذاء والاشياء الرطبة واليايسة فهو عام ، والتوابل للياسة فقط . والفحاء ج افحاء والقز ج اقزاح ايضاً بمعنى البزر والتسابل . وكذا القود ج افواء وجمع اذويه .

وتعريق اللحم (١) في المواذج والقلايا بالنار قبل طهيته، ودان ينزل الطبخ حتى
يهدأ على نار هادئة ساعة لحيدة قبل غرقه، فاعرف ذلك :

الباب الاول

في الخوامض وانواعها

الخوامض منها ما يحلى بالسكر او الجلاب او العسل او اللبس، ومنها ما لا
يحلى بل هو صامق المخوض، ولكن حكم الجميع انه يكون في باب واحد، فثبت
ذلك :

(السكباج) او صمغته ان يقطع اللحم للشربة او يطبخ ويحل في القدر
وغمره ماء وكسفرة خضراء ويهود دار غليظ ويملح قبل الطبخ ثم اذا غلى اخروج
دغواته وزبدته بالمرفق ويرش ثم يحلى عليه كملقة لايسة وتنحى عنه الخضراوات
ثم يؤخذ البصل الأبيض والكراث الشامي (٢) والجزء ان كان أو انه او الباذنجان
ويقشر الجميع ويشق الباذنجان (٣) صليبا ويملق في قدر اعرق في ماء وملح نصف سبعة
ثم ينشف من مائه ويترش في القدر فوق اللحم [وتلقى عليه الايثور ويمل ملحة]
فاذا قارب البضج يؤخذ بخل خمر ولبس ودين احب حله العسل الا انها باللبس

(١) عني بتعريق اللحم تحميصه نما حتى يلقى مائته تشبها برشح الجسد بالرق

(٢) هو الذي له رؤس... وكل اصله دون ثمره (ابن البيطار) اقول هو الذي عليه التوتة (بذاته)

(٣) يريد به الباذنجان



اليق : وخرج من اجامعتلا في الخوضه والحلاوة ثم يصب في القدر فتغلى ساعة .
 فاذا اراد قطع النار اخذ من المرقه قليلاً وداف فيه قدر الحاجة . زعفراناً وصبه في
 القدر . ثم يؤخذ لوز مقشر حلو مفرد بنصفين ويترك في رأس القدر مع يسير عناب
 وزبيب وتين يابس وتغلى ساعة حتى تهدأ على حموة النار ، وتسمح جوانبها بمخرقة
 نظيفة ، ويرش على رأس القدر ماء ورد . فاذا هدأت على النار رفعت .

(ابراهيمية) صنعتها ان يقطع اللحم اوساطاً ويلقى في القدر مع غمره
 ماء وملح بقدر الحاجة ويغلى الى ان يتعرق . ويلقى عليه خرقة كتان صفيحة ^(١)
 مشدودة فيها كسفرة وزنجبيل وفلفل [وعود] منقوعة ناعماً . ثم يلقى عليها قطع
 دارصيني ومصطكى وتقطع بصلتان ثلاث صغاراً وتلقى فيها . ويدق لحم احمر
 ويعمل كيباً على القانون ويجعل فيها : فاذا نضجت الحوائج نحت تلك الخرقة التي
 فيها الأباذير . وتعرق ^(٢) بماء الحصرم العذب الغتيق ، فان لم يوجد فماء الحصرم
 الطري . يعصر باليد من غير سلق [او بالخل المقطر] ، ثم يصفى ويرش باللوز الحلو
 المنقوع بالماء ناعماً . ويصب عليه ماء الحصرم . ثم يحلى يسيراً بالسكر الأبيض ، ولا
 يمكن شديداً الخوضه . وتترك على النار ساعة حتى تهدأ . وتسمح جوانب القدر بمخرقة
 نظيفة . ثم يرش على رأسها يسير ماء ورد . فاذا هدأت رفعت .

(جرجانية) صنعتها ان يقطع اللحم اوساطاً ويترك في القدر ويجعل

(١) كيفية التسج

(٢) المرق اكثر مرقه القدر (القاموس)

عليه غمره ماء ويسير ملح . ويقطع بصبل قطعاً لطافاً ، فاذا غلى غلية ، جعل البصل فوقه ، وكسفرة يابسة وفلفل وزنجبيل ودارصيني مدقوقة ناعماً . ومن أحب جعل فيها جوزاً مقشراً قد أخرج خشبه من جوفه مقطعاً وسطاً . ثم يحرك حتى تفضج الحوائج . فاذا فضجت يؤخذ حب رمان [حامض] وزبيب اسود نصفين يدق ناعماً ويمرس بالماء ويصفي على منخل صفيق ، ثم يلقى في القدر . وليكن معه شيء يسير من خسل . ويربى باللوز الحلو المقشر المدقوق ناعماً ، ثم يلقى في القدر . فاذا غلى وقارب النضج ، حلي بقليل سكر بقدر الحاجة . ويربى في رأس القدر كف عنب ، ويرش عليها قليل ماء ورد . ثم تغلى حتى تهدأ على النار وترفع .

(حماضية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين وسطاً ويترك في القدر مع غمره ماء ويسير ملح . ثم يغلى غلية وتطرح عليه الأبازيروهي الكسفرة اليابسة والزنجبيل والفلفل والقرنفل مدقوقة ناعماً مشدودة في خرقه كتان صفيقة ، وتطرح فيها قطع دارصيني : ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويكعب ، ثم يجعل في القدر بعد ان تغلى غلية . فاذا فضجت تنحى خرقه الأبازير . ويؤخذ حماض الأترج^(١) الكباز المنقى من حبه فيعصر باليد عصراً جيداً ، ثم يمزج معه مثل ربه ماء حصرم ، ويجعل على اللحم في القدر حتى يغلي ساعة . ثم يؤخذ من اللوز الحلو المقشر المربي بالماء بعد دقه ناعماً فيضاف اليه . ثم يحلى بسكر ومن أراد بجلاب . ويترك القدر على النار حتى تهدأ . ويرش على رأسها ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ثم ترفع .

(١) حماض الأترج ما في جوفه اي لبه

ويطبخ فيه قليل فلفل مسجوقاً ناعماً ويطبخ حتى يبرن طعمه ويمن للناس من
بحله قليل سكر فاذا نضج طرح فيه شدة من اخطار الطيب (٩) ويزيله حتى يهدأ
على النار ويرفع .

(٩) (نير بالبح) صنعته ان يقطع اللحم النمين صغاراً ويحبل في القدر وعليه
غمر ماء وقطع دار عيني وحض مقشور ويسرم ملح فاذا غلي ، تؤخذ رغوته
يطرح عليه رطل خل خمر وربع رطل سكر وأوقية لوز حلو مقشر أو مرقوقاً ناعماً ،

ودرج البارد المستطرف والدار المستنطف يصلح لليل والنهار وطيب البارد والبخار ويدفع
العبدة ويعضي الطعام ويقلل اوجال العلوق العائدة ويحشش الحلقم ويذهب عن كثرة القيح
س وجاء في التاج : النبي كروي ادم كالكحلخ يؤتى به كانه مهبوب الى المراية وهو العافية
تجشده واشد ابو الفوت .

وامم مئوي ليلانية وعندنا النبي والكحلخ
وقد جاء في حكمة في حديث ابن الزرداء وفي حكمة لابن مني الى الناقص .

النبي باليونانية garn (غارن) وباللاتينية garn (غارن) وبالنبطية جو وقله سرطال
(١) جاء في الأصل : اطراف الطيب . ولم اجد من جاء بهذا الاسم من المؤلفين البتة وربما كانت
هوام يشدد تسمية هذا الاسم في ذلك العهد . واظفار الطيب ذكرت في القاموس وخاصة في كتب مفردات
الطبيب . فجد جاء في مفردات ابن البيطار ماء منعه بالخل الحليل بل واحد هو شبي من الطيب المشوذ

شبيه بالطيفر يحبل في الدخن . وقال ديسقوريدوس هو عطاء صنعت من ذوات الصدف وهو شبيه باليد
الفردي يوجد بالهند في البلاد القاحلة المياه ويجمع اذا جفت المياه في الصيف وقد يؤتى منه ما يوجد
على شاغل المقادير ولونه الى البياض ما هو صم . وأما الذي يؤتى به من اجله حتى يخلطه قليل فان لونه

ايود واصغر منه . وكلاهما طيب الرائحة اخا ونخرهما كانه راحتهما شي . يسير من راحتهما بدسبر
وقال ابن رشتوان وجدت في كتاب الطيب ان انواع الاظفار كثيرة منها ما يكون في حجر الجبل
ومنها ما يكون ينحدر البصرة ومنها ما يكون بالبحرين وهو اجودها وينحدر الغار يجب من نبتة
يب وقال منا حبيبا لا يسع الطيب فيها انما تسمى بالظارية (ناخن ديول) (بديك) (داف) (ديا)
فارسية . اه . وترجمها لكراركة ترجم مفردات ابن البيطار الى الفرنسية Blattes de Byssine

يداف بماء ورد وخل ثم يطرح على اللحم .. ويلقى عليه درهم كسفرة مسحوقة وفلفل ومصطكى منخولة ، ثم تصبغ بالزعفران [ومن اراده تخيناً جعل مع الزعفران نشاستجاً] ويجعل في رأس القدر كف لوز مقشراً مفرداً بنصفين ، ويرش عليها قليل ماء ورد ، ويمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ، ثم ترفع . ومن احب ان يجعل فيها الدجاج فليأخذ دجاجة مسمومة ينسلها ويقطعها على مفاصلها . فاذا غلت القدر غلية ، القاها على اللحم تنضج بنضجه .

(**نير باج**) صنعتها ان يقطع اللحم اوساطاً ويطرح في القدر مع يسير ملح

وغمره ماء . ثم يغلي وتؤخذ رغوته ويجعل فوقه بصل مقطع . ومن احب ان يجعل فيه جزراً جعل ، ويلقى عليه الكسفرة اليابسة والدارصيني والفلفل والمصطكى والزنجبيل وطاقات ننع . فاذا نضج يؤخذ حب رمان ومثل ثلثه زبيب اسود ويدق ناعماً ويداف بالماء [ويصفى] ويجعل في القدر ويؤخذ قلب جوز فيدق ناعماً ثم يستحلب بالماء ويلقى في القدر ايضاً ؛ ويجعل في رأسها قطع قلب جوز صحاحاً ، وتتخذ طاقات ننع يابس وتترك في رأس القدر . ووقت تعريق اللحم وتقصان الماء عنه يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويصل كثيراً . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد ، ويمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(**طباہجہ**) صنعتها ان يؤخذ لحم مشرح يقطع صفاراً . وتقطع الآلية

وتشرح ويجعل في القدر وعليها شي يسير من الماء ونصف درهم ملح مدقوق ودائق زعفران . فاذا انسلت الآلية واخرج حمها ^(١) يلقي اللحم في القدر على الدهن ،

(١) في الاصل حمها . والصحيح ان يقال (اللحم) يفتح الماء وتشد يد الميم وهو قطع الآلية المسلية قد جاء في تاج العروس : الحمة واحدة اللحم لما اذبت أهالته من الآلية اذا لم يبق فيه ودك

ويلقى عليه قطع بصل وطاقت ننع وكرفس ، ويحرك حتى يشف ماؤه . ثم يلقى عليه كسفرة يابسة وكون وكراويا ودارصيني وزنجبيل الجميع مدقوقة ناعماً ، ويفرد نصف الأباذير ليطرح بعد النضج . ثم يؤخذ خل خمر وباء حصرم وباء ليمو^(١) فيمزج ويلقى عليه من جملة الأباذير شي . ومن أحب ان يضيف اليه شيئاً من ماء الساق فعل . ثم يستقى تلك المياه حالاً فحالاً حتى يتكامل النضج . ويخرج منها البقول . ويرش عليها المري العتيق [ان لم يكن ماء الساق] . ويضاف إليها باقي الأباذير وشي يسير من فلفل . ويزين رأسها بصفر البيض ، وبرش عليها ماء ورد ، ويمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(تفاحية) صنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً صفاراً مستطيلة

ويطرح في القدر وعليه يسير من ملح وشي من كسفرة يابسة . ويغلى الى ان يقارب النضج ، وتنزع رغوته وترمى . ثم يقطع البصل صفاراً ويلقى فوقه ، وعود دارصيني وفلفل ومصطكى وزنجبيل مدقوقة ناعماً وطاقت ننع . ثم يؤخذ التفاح الحامض ، فينتقى من حبه ، ويدق في هاون حجر ، ويعتصر ماؤه ، ويحبس على فوق اللحم . ثم يربى له شي من اللوز المقشر ويلقى عليه . ويوقد تحته الى ان ينضج . ويترك على النار حتى تهدأ . ومن أحب جعل فيها دجاجة مقطعة على مفاصلها تنضج بنضجها وترفع .

(١) الليمو هو الليم وهو الليمون . وقد ورد اسم ليمو في منهاج ابن جزلة وفي بحر الجواهر لحمد بن يوسف الطيب الهروي ايضاً . وفي عصرنا تسميه عامة بغداد بالـ (ليمو) وعامة الموصل بالـ (ليم) وهما محرفان من ليمو ولهم . وسراد المؤلف هنا هو النوع الحامض منه .

(الحذر في حق) ومنه يقال ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع ويلقى في
 القدر، وعليه يدبر من ماء وكشافة يابس، ثم يندرج بالماء. وتؤخذ من رغوته ثم
 يقطع البصل ويؤشر البندنج، ويساق في قدر مفردة بماء وماء نصف مسلفة،
 ويندفع، ويترك في القدر، ويعالج عليه طاقات تمنع وقطع يقطع من قشر من
 قشرة وشحمه، ويلقى عليه قاعل رصا، كى ودارصيني مدقوقة ناعما. ثم يؤخذ
 الحنظل الطري ويؤشر باليد عصرا جيدا، ويهق على منخل رفيع، ويصفى
 اليه مثل عشرة مائة، ويجهل في القدر، ثم يلقى اللوز الحلو المقشر، ويرقى بشي
 من الماء. ويمدح لها بالماء وحليب اللوز على حسب الارادة. ثم يؤخذ من النعنع
 اليابس ما يغلى برفق في رأس القدر. ومن الناس من يجعل في رأسه من
 الزعفران ثمانية، وهو ما يبعد. وكيفيات يلقى ارجله جبل فيها عسل حار واليخسور والحلبة
 بماء على رية. ثم يوقى على رأس القدر ماء ووداء. وتطبخ على نار هادئة ساعة
 حتى تنقل النار من تحتها.

(الحذر في حق) ومنه يقال (فوسائق) وهو منقح ان يقطع اللحم القوي من خضله
 ويؤخذ من البصل، ويترك في القدر مدة حتى يتبرق من ماء وكشافة يابس وقاوت لل
 يقطع البصل ويؤشر البندنج، ويساق في قدر مفردة بماء وماء نصف مسلفة،
 ويندفع، ويترك في القدر، ويعالج عليه طاقات تمنع وقطع يقطع من قشر من
 قشرة وشحمه، ويلقى عليه قاعل رصا، كى ودارصيني مدقوقة ناعما. ثم يؤخذ
 الحنظل الطري ويؤشر باليد عصرا جيدا، ويهق على منخل رفيع، ويصفى
 اليه مثل عشرة مائة، ويجهل في القدر، ثم يلقى اللوز الحلو المقشر، ويرقى بشي
 من الماء. ويمدح لها بالماء وحليب اللوز على حسب الارادة. ثم يؤخذ من النعنع
 اليابس ما يغلى برفق في رأس القدر. ومن الناس من يجعل في رأسه من
 الزعفران ثمانية، وهو ما يبعد. وكيفيات يلقى ارجله جبل فيها عسل حار واليخسور والحلبة
 بماء على رية. ثم يوقى على رأس القدر ماء ووداء. وتطبخ على نار هادئة ساعة
 حتى تنقل النار من تحتها.

بصفتين وعناب وفستق وبششق مقشرين وزبيب احمر [منثى من حبه] وقطع
 منقوعة^(١) وحلوا قراضية^(٢) ويرش على رأس القدر ماء ورد ، وتلمس جوائبها بخرق
 نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع ، ومن احب جعل منها حاجة مقطعة على
 مفاصلها بعد ان يسلق اللحم نصف ساعة لتضج معه .

(رمانية) منمنها ان يقطع اللحم السمين ونعطا ويجهل في القدر ، ويجعل

معه يميز من الملح المطيب^(٣) ويقر بالماء ، ويؤخذ رطله اخفاً جيداً ، ثم يقشر
 الباذنجان من قشره الاسود ويشق صلياً ، ويقشر البصل ويشق أيضاً ، ويقشر
 الترق ويثقب من حبه وشحمه ويقطع سيوراً ، ويطرح ذلك اجمع في القدر معه ان
 يسلق في قدر مفردة نصف ساعة . ويلقى عليه كمفرة وكوت ودارصيني وقطع
 ومصطكى وطاقت نمنع وينضج جيداً ، ثم يؤخذ الرمان الحامض فيهرط باليه
 ويصير عصراً جيداً ثم يصفى ويلقى في القدر . ثم يفرك النمنع الياسمين ويجعل في
 رأس القدر . وينق شيء يسير من الثوم ويترك ايضاً في القدر . وقد يجعل ايضاً
 في القدر حجارة مقطعة على مفاصلها لتضج مع اللحم . ثم يترك على النار الهادئة
 ساعة ثم يرفع .

(ريباسية) هي لحم مسلوقة معرق بالابازير ، يطرح عليه قليل بصل

مقطلاً . ثم يصير ماء الريباس ويطرح فوقه . ويرش له قليل من الورد الحلو المقشر المدقوق

(١) انت هذه الكلمة مشوشة في الاصل . وسيأتي ذكر المبخرة في الباب العاشر

(٢) انت هذه الكلمة منسوبة في الاصل برأس قاف بلا نقط وراء والف ويخاد بعده سين ولا

تقط وجاه . واظنه اراد بالحلوا القراضية المقرضة وهي الفستقية وستأتي في الباب التاسع

(٣) سيأتي ذكر الملح المطيب في الباب السابع في فصل المطيبات

فأحماً ويلقى فيه . ثم يترك على نار هادئة الى ان ينضج ثم يرفع .
(سماقيتة) صنعها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ، ثم يترك في القدر ،
ثم يلقى عليه شيء من الملح المطيب ، ثم يغلى غلية حتى يقارب النضج ، وتؤخذ
رغوته اخذاً جيداً . ثم يلقى فوقه السلق المقطع على قدر الاصبع وجزر . ثم يؤخذ
البصل والكراث البنطي ^(١) ويقتشر ويغسل بماء وملح ويجعل فوقه ، وان كان أوان
البادنجان جعل فيه مقشراً من قشره الأسود ويسلق في قدر ناحية . ثم يؤخذ
السماق فيجعل في قدر مفردة ويلقى عليه يسير ملح ولبابة خبز ويسلق جيداً ويصفى .
ثم يأخذ من أحب دجاجة مسموطة مفضولة تقطع على مفاصلها وتلقى في القدر .
ويشق اللحم الأحمر ذاعماً وعليه الأبايزر ويجعل كباً اوساطاً فتلقى في القدر ايضاً .
وتجعل عليها الأبايزر وهي الكنفرة اليابسة والكمون والفلفل والزنجبيل والدارسيني
والصمغ المدهوقه فأحماً وطاقتا تمنع طري . ثم يؤخذ من السماق المذكور فيجعله ل
في القدر . ويدق الجوز ويربى بالماء ويضرح في القدر . ثم يفرك في رأسها النعنع
الثابت ويلقى فيها قطع جوز محباج غير مدهوقة . ويدق شيء يسير من الثوم ويداف
بشيء من المرقعة ويطرح في القدر . ومن الناس من يجعل في رأسها عيون البيض ^(٢)
وتترك على نار هادئة حتى يهدأ ثم يرفع .

- (١) قال داؤد الانطاكي في تذكرته في مادة كراث : الكبائر منه الشيبه بالبصل هو الشامي ،
والدقيق الورق الشيبه التوم والشبطي والذي لا رؤس له هو القرط . بالكسر . ويسمى بمصر كراث
المامية . الجوز ويسمى بالمدائن البقل ايضاً وهو الذي يؤكل شيئاً بخلاف الشامي والبنطي .
(٢) اذا وقع البيض على شيء حار فلهذا الكثرة في التوقظ وتحوّلها لبياض . فكان الصفرة
حديقة من والبياض يامنها . ولذا أسماها عيون البيض تشبيهاً . وهذا استعمله عيون النرجس لونه

(لَيْسَ بِهِيَ) وصنعتها أن يقطع اللحم والآلية ويترك في القدر مع سبب ملح ويغمر بالماء ويغلى حتى ينضج وتتخذ رغوته . ثم يؤخذ البصل والكراث والجزر إن كان أوانه أو البندنج . ويمسك البصل والكراث بماء فاتر وملح ويسلق البندنج في قدر مفردة نصف سلقه ثم يترك في القدر . وإن كانت جزر فاحتاج إلى سلقه بمفرده . ثم يطرح فوقه كسفرة يابسة ومصطكي وفلفل ودارصيني وزنجبيل مدقوقة ناعماً وطاقله سمنج . وتتخذ دجاجة فتقطع على مفاضلها وتجعل في القدر . ثم تلمى التوابل فيها . ويؤخذ ماء اللين السلاف ويصق من عنقه وجهه ثم يطرح في القدر . ويؤخذ اللوز المقشر الحلو فيدق ناعماً ويربى بالماء ويترك في القدر . ويترك في رأسها طاقات نعيم يابس ويرش عليها ماء وزد ، وتمسح جوانب القدر بخمرة عظيمة ، ثم تترك على النار حتى تهدأ وترفع . ومن الناس من يحليها بسكر ، فإذا كانت محلاة يقطع منها البنعيم والبندنج .

(مغمومة) وتسمى (مقلمة) وصنعتها أن يؤخذ اللحم السمين فيقطع صفاراً وتشرح الآلية خفيفاً وتقطع صفاراً . ويؤخذ البصل والبندنج ويقشر ويسلق نصف سلقه ويقطع أيضاً صفاراً . وقد لا يسلق وحده بل يقشر ويقطع على قدر اللحم . وتفرش الآلية في أسفل القدر فرشة وفوقها فرشة لحم . وينثر عليها الأبازين المدقوقة ناعماً وهي كسفرة يابسة وكمون وكراويا وفلفل ودارصيني وزنجبيل وملح . ثم يفرش على اللحم فرشة بندنج وبصل وتجعل على هذا القلائد إلى أن يبقى من القدر نحو أربع أو خمس أصابع . وكل فرشة ينثر جانبها من الأبازين المدقوقة حسب



الحاجة . ثم يمزج الخل الناتج بشيء من الماء وقليل زعفران ويحمله في القدر بحيث يعلو فوق اللحم والخوايج بأصبعين أو ثلث . وتترك حتى تهدأ على النار ثم ترفع .
(محمورية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغائرًا ويطرح في القدر ويغمه بسمير ملح ويلقى عليه ماء غمره . ثم يظلى ويتزعزعه حتى ينفذ قارب النضج طارحت عليه الأنازير والكسفرة والكبون والدارصيني والمصطكي والفلفل ويصل مقطع . فاذا نضج التي عليه من خيل الحمر جزء وعن الموي جزآن ويرى في رأس القدير كيف يسير من الكسفرة اليابسة مصباحا ويرش عليه ماء ورد . وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(جنديشية) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين أوساطًا ثم يطرح في القدر مع سمر من ملح وغمره ماء ويظلى ويؤخذ رغوته . فاذا قارب النضج التي عليه يصل مقطع مفصول بالماء الفاتر والملح وجزء مقشر قد أخرج ما في جوفه . ويرى عليه الكسفرة اليابسة والكبون والدارصيني والمصطكي والفلفل . ثم يؤخذ من الزبيب الأسود قدر ما يحتاج إليه فيدق فصبًا ، ثم يهرس بالماء ويصفى ، ويؤخذ من ماء جزآن ومن الخل الجليل الجاذب جزء فيطرح في القدر . ويترك له يسير وقت الجزر ويهرس بالماء المذكور . ويلقى فوقه . ويترك في رأس القدير طلاقات من نضج يابس . وتترك القدير على النار حتى تهدأ . وترفع بعد ان تسمع جواربها بخمرة نظيفة .

(هشتمشيه) يؤخذ اللحم السمين يقطع صغارا ويحبل في القدر مع يسير

ملح وغمره ماء . ثم يغلى وتؤخذ رغوته . ثم يقطع البصل ويفسل ويلقى على اللحم .
وتطرح عليه الأبايزر ، الكسفرة والكون والمصطكي والدارصيني والفلفل والزنجبيل ،
المدقوقة ناعماً . ويؤخذ الشمس اليابس ينقع في ماء حار ثم يغسل ويطرح في قدر
اخرى ويغلى بغلية خفيفة . ثم يحط ويمس باليد ويصفي على منخل ويؤخذ ماؤه
فتمزق به القدر . ثم يربي اللوز الحلو المدقوق ناعماً بشيء من ماء الشمس ويطرح
عليه . ومن الناس من يصبها بيسير زعفران . ثم يرش على رأس القدر قليل ماء
ورد . ويمسح جوانبها بخمرة نظيفة وترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(نارنجيه) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويترك في القدر وغمره

ماء حتى يغلي . فاذا غلى نزع رغوته . ويطرح عليه ملح قدر الحاجة . ويقطع البصل
والكراث ويفسل بالماء والملح . ويحك الجزر ويقطع قدر أربع اصابع ويلقى في القدر .
ويطرح عليه الكون والكسفرة اليابسة وعيدان دارصيني ، وفلفل وزنجبيل ومصطكي
مدقوقة ناعماً وطاقات ناعم . ثم يدق اللحم الأحمر بالأبايزر ناعماً . ويعمل منه كبنية
اوساط . ويؤخذ النارنج فيقشر من قشره ويزال عنه شحمه الأبيض ويعصر
وليكن الذي بعصره غير الذي قشره . ثم يصفى على منخل ويطرح في القدر . ويؤخذ
قرطم^(١) قد نقع في ماء حار ساعة ، يسل ويلقى في هليون حجر ناعماً . وإب لم
يخصر فليكن هاون نحاس . ويستحلب ماؤه باليد ويصفى ويطرح في القدر . ثم

يفرك في رأس القدر طاقات نمنع يابس ونمسح جوانبها بخزقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع.

(فارسرك) هذا الأسم اعجمي والمختلطة فارسركه يعني رمان وخل وصنعة هذا اللون ان يقطع اللحم السمين قطعاً وسطاً ثم يجعل في القدر وغمره ماء . ويطرح عليه يسير ملح . ويثلي وتزرع رغوته . فإذا قارب النضج التي عليه الكسفرة والكفون والفلفل والدارصيني والمصطكي المسحوق ناعماً سوى الدارصيني فإنه يترك عياداً . ويقطع بصل ويفسل ويطرح في القدر وطاقات نمنع . ويجعل في القدر كعب من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير . ثم يؤخذ حب الرمان فيسحق ناعماً ويداف بخل خمر ويصفى ويطرح في القدر . ويؤخذ الجوز المقشور فيسحق ناعماً ويداف بماء جار ويجعل على الطبخ . ثم يعدل طعمه على حسب الارادة . وليكسر من الجوز حتى يكون له قوام . ثم يلقى على رأس القدر قطع جوز صحاحا ويفرك فيها طاقات نمنع يابس ، ويرش عليها يسير من ماء ورد ، ونمسح جوانبها بخزقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(مصوصية) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر وغمره ماء ويسير ملح . فإذا غلى كسخت رغوته . ويلقى عليه من الكرفس المقطع من غروقه وقضبانه المفصول باقة ويسير من بصل مقطع ومن الأبازير الكسفرة والكفون والفلفل والمصطكي وعيدان دارصيني . ثم يطرح عليه من خل الخبز الجديد ما يغمره .

ويصنع يسير زعفران . ويجعل في رأس القدر عيون البيض ، وترك على نار هادئة سابعة ثم ترفع .

فصل : في اللبن وما يظبخ منه

(المضيرة) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً [مع الألية وان كان فيه فراخ قطعت على مفصلها] ثم يجعل في القدر مع يسير ملح وغمره ماء . ثم يغلى وتزال رغوته . فاذا قارب النضج يؤخذ البصل الكبار والكراث النبطي الكبار ايضاً فيقشر وتقطع اذنايه ثم يغسل بماء وملح ويثقف ويطرح في القدر . ويطرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدارصيني المدقوقة فاعماً ^(١) فاذا نضج وثشف الماء منه ولم يبق سوى الدهن غرق في صحن . ثم يؤخذ من اللبن الفارسي ^(٢) قدر الحاجة فيلقى في القدر . ويجعل فيه اللبؤ الجوارح والنفع الطري . ويترك حتى يغلي غلية . ثم تسكن النار عنه ويحرك . فاذا سكن غليانه اعيد ذلك اللحم والتوابل الية . ويغلى رأس القدر ويمسح جوانبها وترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(يقولية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويطرح في القدر ومعه

يسير ملح وغمره ماء . فاذا غلى يؤخذ رغوته . وعند قرب نضجه يؤخذ كراث

(١) ادى ان ليس من الضروري متابعة المؤلف حرفياً في تبديل الطعام بالتوابل التي يكرر ذكرها في الغالب . فربما كانت لا توافق ذوق الجميع في هذا الزمان . فيمكن استعمال الاغذية المعروفة في زماننا وتبديلها حسب الاطعمة والاعتیاد .

(٢) لم أجد ذكر اللبن الفارسي في ما لدي من الكتب . واطن ان المؤلف اراد به الماست وهو اللبن الخافض

البقل يقطع صغاراً ويدق في هاون حجر ناعماً ويلقى في القدر . ثم يؤخذ
الأحمر ويدق بالأبازير المعروفة ، وشي يسير من ذلك الكراث المدقوق . ويعمل
ككب تطرح في القدر . فاذا نشفت منها المائبة طرح عليها الكسفرة والكون والـ
المدنوقة ناعماً وعيدان دارصيني . ثم يلقى عليه من اللبن الفارسي حسب الحاجة
ويترك في رأسها طاقات ننع يابس . ومسح جوانب القدر بخمرة نظيفة وترك
تهداً على النار وترفع .

(لبنيمة) صنعتها ان يقطع اللحم ويلقى في القدر مع يسير ملح ويعبر بالماء . و
حتى يقارب النضج . فاذا ترقق في دهنه ونشفت عنه أكثر الماء ، التي عليه البـ
والكراث المقطع المسلول والبنيج المشقوق صلياً الذي قد سلق في قدر مفردة نـ
سليقة . وبعده الكسفرة اليابسة والكون المدقوق والمصطكي وعيدان دارصـ
وطاقات ننع . ثم يلقى في باقي مائيته حتى يتم نضجه . ويطرح عليه لبن فارسي
جعل فيه ثوم مدقوقاً . ويترك في رأس القدر طاقات ننع يابس . ومسح جواـ
القدر بخمرة نظيفة ، وترك على النار حتى تهداً ساعة ثم ترفع .

(مجزعة) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويطرح في القدر
يسير ملح ويعبر بالماء . فاذا غلى كسحت عنه الرغوة . وتقطع بصليان او ثلاثـ
وتطرح فوقه . ثم يؤخذ من السلق باقتان او ثلاث على قدر اللحم فيغسل بعد
يقطع على مقدار اربع اصابع ويطرح في القدر . ويلقى عليه الكسفرة اليابـ
والكون والمصطكي والدارصيني والفلفل . فاذا نضج طرح عليه من اللبن الفارـ
الذي قد جعل فيه الثوم المدقوق حسب الحاجة . ثم اذا هداً القدر على النار

على رأسها قليل. شونيز^(١) وتمسح جوانبها وترفع.

(عكيكتة)^(٢) صنعتها ان تؤخذ الألية الطرية تقطع وتسلى ويخرج

حمها . ثم يؤخذ اللحم السمين يقطع صفاراً ويلقى على الألية المسلية ، ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء ويسير ملح ويترك حتى ينضج وينشف ولا يبقى من مائته سوى الدهن . ويلقى عليه كسفرة يابسة وكون مدقوقين ناعماً ودارصيني وفلفل مسحوقاً ومصطكى ويحرك . ثم يؤخذ من اللبن الفارسي بقدر الحاجة فيجعل فيه الثوم المدقوق ويطرح في القدر ويترك حتى يغلي . ثم تقطع النار من تحت القدر وتترك على نار هادئة حتى يتعقد اللبن ويقذف دهنه اعلاه . ثم ينذر عليه يسير من دارصيني مسحوقاً ناعماً وتمسح جوانب القدر بخمرة نظيفة وترفع .

(منصلية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين ويسلق على الثاغة وتكشط

رغوته . فاذا نضج القي عليه كف بصل مقطع ويسير من ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وكون وفلفل وعيدان دارصيني ومصطكى . فاذا نشفت المائسة منه وظهر الدهن يؤخذ المصل^(٣) ويدق ناعماً ويطرح عليه ماء حار ويمرس باليد جيداً حتى

(١) هو الحبة السوداء

(٢) بصيغة التصغير

(٣) اراد بالمصل الاقط . فقد جاء في كتاب المايع الطيب بجهل لتعريف الدين اسميل الكندي المقتي البغدادي في مادة (رخين) : « هو ماء اللبن المطبوخ . . . وقيل هو المصل الخراساني وقيل ان الدوخ وهو الخيض اذا طبخ بالنار حتى غلظ وجف سمي مصلاً وان وضع في الشمس حتى يغلظ ويسود سمي رخيناً » . وجاء في تاج العروس في مادة اقط . الاقط شيء يتخذ من الخيض الفندي يطبخ ثم يترك حتى يجمد . وجاء في مادة كئنا : قال ابو حاتم بن الاقط لكشؤ . . . الى ان قال : واما المصل فمن الاقط يطبخ مرة اخرى

يصبر كاللبن الحامض وفي قوامه . ثم يطرح في القدر . ويسحق يسير من الثوم ويلقى في القدر وطساقات من النعنع الطري . وينذر على رأسها ايضاً شيء من الدارصيني المسحوق ناعماً . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

الباب الثاني

في السواذج على اختلافها

(اسفاناخية) صنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً متوسطة .

ثم تشرح الألية الطرية وتسلى وينحى جهها . ويلقى اللحم في ذلك الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء قد اسخن ناعماً . ويرمى فيه يسير من ملح . ثم يطفى وتنزع رغوته . ويلقى عليه كف حمص منقوع مقشر . ويؤخذ الاسفاناخ الطري يغسل بماء ثم يقطع بالسكين بعد ان تنحى عنه عروق السفلى قدر اصبع . ويدق في هاون حجر ويطرح في القدر . فاذا قارب النضج طرح عليه الكسفرة اليابسة والكون والفلفل المسحوق والمصعلكى وعيدان دارصيني وقاق ويسير من الثوم المدقوق ناعماً . ثم تزداد القدر ماء على حسب الاحتياج ؛ وليكن فاتراً . فاذا غلي ساعة طرح عليه من الأرز المنقى المغسول قدر الحاجة . ويرقد تحته حتى

ينعقد ويصير سلساً . ثم يترك على نار هادئة ساعة ويرفع . ثم يكون قد أجد له لحم احمر مدقوقاً ناعماً ، يعمل منه كبب صغار تطفى في الدهن بالأبازير المعروفة . فاذا غرف الطبخ جعل على وجهه من ذلك اللحم المقلو ومن دهنه ما يحتاج اليه . وينذر عليه ايضاً الدارصيني المدقوق ناعماً ويستعمل .

(رخامية) هي أرز بلبن يطبخ الى ان ينعقد ثخيناً . ثم يعرف ويجعل فوقه اللحم المقلو في الألية والأبازير كبباً مثل ما ذكر في الأسفناخية ، وينذر عليه الدارصيني . — وقد تعمل على وجه آخر . وذلك ان يسلق اللحم فاذا نضج وقلت مائتيه طرح عليه من اللبن الحليب قدر الحاجة . ويلقى فيه عيدان دارصيني ومصطكى . فاذا غلى حق غليانه التي عليه من الأرز المغسول ما يحتمله . فاذا نضج وانعقد سلساً غرف وجعل على وجهه ما ذكرناه من اللحم المقلو والدارصيني .

(أرز مفلفل) وصنعتة ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع اوساطاً . وتلى الألية الطرية ويرمى حمها . ثم يطرح اللحم عليها ويحرك حتى يتورد . وينذر عليه سبر ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم يترك عليه غمره ماء . وينلى حتى ينضج . ويرمى عنه بالرغوة . وينحى من القدر بعد ان ينشف الماء عنه ويتعرق بحيث لا يكون قهلاً . ويلقى عليه من الكسفرة اليابسة والكمون والدارصيني والمصطكى المسحوق ناعماً قدر ما يحتمله ، ومن الملح كذلك . وعند كمال نضجه يرفع من القدر منشقاً من الماء والدهن ، وينذر عليه شيء من تلك الأبازير المذكورة . ثم يؤخذ كيل من الأرز وثلاثة اكيال ونصف كيل ماء . ويسلى

من الآلية الطرية وزن ثلث مقدار اللحم . ويطرح الماء في القدر . فاذا غلى غليسة التي عليه الدهن المسبوك . ويجعل فيه مصبكي وعيدان دارصيني ثم يغلي الى ان يستحكم غليانه . ويغسل الأرز دفعات ويصبغ بالزعفران ويطرح في الماء ولا يحرك . ثم يغطي القدر ساعة الى ان يفور الأرز ويغلي الماء ، ثم تفتح ويصف ذلك اللحم فوق الأرز وتغطي ، وفوق الغطاء كساء ، وتدنر بحيث لا يدخلها الهواء . وتترك التندر حتى تهسداً على النار والينة ساعة ثم ترفع . ومن الناس من يعملها ساذجاً غير مصبوغ بالزعفران .

(شوربا) . وصنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً . ثم تسلى الآلية الطرية ويرمي بلحم عنها . ويطرح اللحم في الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم يلقى عليه غريه ماء فاتر ويسير من ملح وكف حصص مقشور واعواد دارصيني رقاقي وطاقت شيب^(١) يابس . فاذا انضج اللحم طرح عليه كسفرة يابسة وزنجبيل وفلفل مسحوقة ناعماً ، ويزاد الماء الذي في التندر ماء آخر فاتراً . ويوقد بمحنته حتى يغلي حق غليانه . ثم ينحى الشبث عن القدر ، ويؤخذ من الأرز المنقى المغسول دفعات ، يطرح في القدر حسب الحاجة ، وتترك على النار حتى ينضج الأرز . ثم تقطع النار من تحتها . وينذر على رأسها كون ودارصيني مسحوقين ناعماً . وتمسح جوانبها بخرقسة نظيفة . وتترك على النار ساعة ثم ترفع . ولا تترك حتى ينغقد الأرز شديداً . ومن اراد جعل فيها من اللحم المدقوق كثيراً .

(١) بكسر الشين والباء وتشديد التاء . يسمى الآن في بغداد (شيبث) . وهو نبات كالارز يابج يسمى في الموصل (مشقوقة) . وتسميه الترك (درة اوتي) والفرنسيون Aneth

(مجدرة) صنعتها كهنعة الأرز المفلفل ، الا انها لا تصبغ بالزعفران

ويجعل فيها مثل نصف الأرز عدساً ويساق السياقة المذكورة في الأرز المفلفل .

(الطريجة) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ، وتسل الآلية

ويرمى بمحمها ، ويطرح اللحم على الدهن ويعرق فيه . ثم يرمى عليه يسير ملح وعود دارصيني . ثم يجعل عليه من ماء فاتر ما يضره . وتقطع بصلتان وتلقى ، قبل ان

(١) بكسر الهمزة وسكون الطاء وكسر الراء بعدها ياء مخففة ثم هاء . ان اغلب المؤلفين على ان الاطرية هي الرشته . فقد قال ابن سينا : « هي كالسيور تتخذ من الفطير ... وتسمى في بلادنا رشته » . وقال صاحب ما لا يسع الطيب جهل : « هو ما يتخذ من العجين الفطير المحكم المعجن ويرحق ويقطع سيورا ، فان كانت دقاقاً سميت بالفارسية رشته ، ويدور ويربع ويسمونه ططماج مربعين لفظ تركي » . وجاء في تذكرة داود الانطاكي في مادة اطرية : « هي الرشته ان عملت رقاقاً وقطعت طولاً او لفت بالأيدي على الخشب وكسرت حين تجف . وان صغر قتلها في حجم الشعير فهي الشعيرية . وان قطعت مستديرة فهي البغرة عند الفرس والططماج عند الترك . وان جشيت باللحم المستوي سميت بشبرك . وهذه الأنواع كلها تعمل من العجين الفطير » . اما مؤلف كتاب الطبيخ هذا فقد ميز بين الاطرية والرشته كما ستري في المادة التالية . وهذا التمييز اما متأثراً عنده من اختلاف في الشكل والحجم مع اتحاد في المادة وهي العجين الفطير ، واما من اختلاف في المادة نفسها فتكون نشأ في الاطرية وعجيناً فطيراً في الرشته . فقد جاء في تاج العروس ان الاطرية : « طعام كالحبوب يتخذ من الدقيق وقال شعر شبي من النشاستج المتبقية » . وقال الليث طعام يتخذه اهل الشام لا واحد له . وقال الجوهرى ضرب من الطعام ويقال هو لاجشه بالفارسية . قلت تفسير المصنف يقتضي انه المسمى بغزل النبات في مجرى وتفسير شعر والليث يدل انه المسمى بالكثافة فانه الذي يتخذه اهل الشام ويتخونه من النشاستج فاعرف ذلك » . وفي بحر الجواهر : الاطرية ضرب من الطعام يقال لها بالفارسية الاجشه ... وقد يطلق في الطب على الطعام الذي يتخذ من العجين الفطير الممول رقاقاً المقطوع دقاقاً يطبخ بلحم او بغيره فارسيها لوكرا [بكاف فارسية] . ثم قال ببارة فارسية : ويرر رشته نشاسته نيز اطلاق سمكند . اي وتطلق ايضاً على رشته البشا .

يطرح الماء ، وكف حصص مقشور واضلاع سلق وقدر كفين ارزاً منقى مغسولاً .
ثم اذا نضج اللحم رمي فيه كسفرة يابسة مدقوقة ناعماً ويسير فلنل ومصطكى . فاذا
على حق غليانه اضيف الى القدر كف ونصف كف اطرية . ثم اذا نضجت القدر
ذر على رأسها كون ودارصيني مسحوقين ناعماً ، ومسح جوانبها بخرقه نظيفة وترك
حتى تهدأ على النار وترفع .

(رششته) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر
ويجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني ويسير ملح وكف حصص مقشور ومثل نصفه
هدساً ، ويغلى الى ان ينضج . ثم يزداد عليه الماء ويغلى حق غليانه . ثم تطرح
الرشته وهي عجينة يعجن فيه قوة وييسط رقيقاً ثم يقطع سيوراً دقاقاً طول اربع اصابع
وبوقد تحتها الى ان ينمقد سلساً . فاذا هدأ على نار لينة ساعة رفع .

(عل سيمت) وصفتها ان يقطع اللحم وتسلى الآلية على العادة ، ويجعل
اللحم في الدهن ويعرق الى ان يتورد . ثم يلقى عليه يسير ملح وكون وكسفرة
يابسة مسحوقة وينمر بهاء . فاذا قارب النضج جعل فيه سلق مغسولاً مقطعاً نحو
اربع اصابع . فاذا نضج السلق زيد ماءً على حسب الحاجة . ثم يغلى . فاذا استحك
غليانه التي عليه من العنس المنقى المغسول ما يحتمله الماء ويواصل وقود النار تحت
الى ان ينضج العنس . فاذا انمقد سلساً وعلم نضجه اخذ له من الثوم بقدر ما
يحبب القدر فينق ناعماً ويطرح فيه ويحرك بالمفرقة . ثم يترك على نار هادئة ويرفع .

(١) جاء في الأصل راشتا ويقال لها في بغداد الآن ارشته

ويترك عليه اذا غرف ماء ليمو .

(حنطية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويعرق بالآلية المسلية على نحو ما سلف وصفه . ثم يلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وقطع دارصيني . فاذا قارب النضج زيد ماء بقدر الحنطة وشيثاً من شـبت يابس . فاذا غلى حق غليانه يؤخذ من الحنطة المقتشورة قدر الحاجة قترض في الهاون يسيراً ، ثم تغسل وتطرح في القدر . وينحى الشبت عنها . ويواصل وقود النار تحتها حتى تنعقد انعقاداً سلساً . فاذا هدأت على النار ساعة رفعت . وينذر على وجهها الكون والدارصيني المدقوقين ناعماً ، ويعصر عليها من أحب الليمو الطري .

(فريديكيت) صنعتها ان يعرق اللحم السمين المقطع صفاراً بالدهن المسلي . ثم يغمر بالماء ويلقى عليه يسير ملح وعود دارصيني . فاذا نضج اللحم التي عليه شيء من الكسفرة اليابسة المطحونة . ثم يزاد ماء يسيراً . ويؤخذ من الحنطة الحديثة قدر الحاجة فيفرك من منبله وينظف ويضاف الى القدر . ويترك حتى ينعقد انخن من الحنطية . فاذا هدأ على النار حط وغرف . ويجعل على وجه الكون والدارصيني المسحوقان ناعماً وشيء من الآلية الطرية المسلية ويؤكل .

(مهلبية) وتسمى (البهظة)^(١) وصنعها ان يسلق اللحم السمين بعد ان يقطع اوساطاً ويعرق في الدهن المسلي على العادة كما ذكر . فاذا نضج زيد ماء وترك حتى يغلي ساعة . ويلقى عليه قدر الحاجة من المنح والكسفرة اليابسة ، بل يصطكى

(١) يفتح الباء والهاء وتشديد الطاء .

واعواد من الدارصيني . وعند نضج اللحم يمرق بماء فاتر حسب الحاجة ومقدار الأرز . فاذا غلى الماء التي فيه من الأرز المغسول ما يحتمله . ويصبغ بشيء من الزعفران ويحلى اما بجلاب . واما بسكر ويمد بالخلالة حسب الارادة . ويترك على النار ساعة حتى يهدأ ثم يرفع .

(أسفيدني بأجدة) صنعتها ان يعرق اللحم المقطع اوساطاً بالدهن المسبوك

من الألية الطرية حتى يتورد . ثم يلتقى عليه ملح بقدر الحاجة وكسفرة يابسة وكروث وقليل مسحوق ناعم وقطع بصل وكف حص مقشور وعيدان شبت . ويغمر بالماء ، وي طرح عليه يسير ملح ، ويفلى حتى ينضج . وينحى البصل عنه ، ويزاد يسير ماء فاتراً . ثم يؤخذ من الأرز الخلو جزء فيقشر ويدق ناعماً ويستحلب بالماء ويجعل في القدر وتمرق حسب الارادة بحليب اللوز . ومن اراد جعل فيها قبل طرح اللوز المستحلب كمية قد انخفت من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير المعروفة ودجاجة مسلوطة منقولة مقطعة على مفاصلها . ثم يتحنى الشبت عنها . ويكسر على رأسها عيون البقيض . وينو عليها كون دارصيني مدقوقين ناعماً . وتمسح جوانب القدر بخرق نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

(سفتل يفتل)^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين ويلقى في القدر ويحلى

قطع بصل ودرهمان كسفرة وعيدان دارصيني منقولة ودرهمات ملحاً . ويواصل

(١) بضم السين وأسكان الغين المعجمة منسوبة الى السند وهي « ناحية كثيرة المياه نضرة الأشجار... تمتد مسيرة خمسة ايام... وفيها قرى كثيرة بين بخاري وبرقند وقصبتها برقند » (معجم البلدان)

نحريكه . فاذا تعرق وطلحت رائحته [اي رائحة الأباير] التي عليه كف من حمص مقشور وحرك . [ثم يطرح عليه ان اريد دجاجة او فراخ مقطعة على مفصلها] . ثم يجعل عليه غمره ماء [وشي من شيرج] وشي من شبت [مفسولاً] . فاذا غلى اخرج الشبت منه . ثم يؤخذ الاوز المقشور المدقوق ناعماً ويربى بالماء ويلقى عليه بياض البيض ويضرب جيداً . ثم يلقى في القدر . وتعديل بما يكفيها من الملح . ثم تؤخذ شرائح خفاف قد سلقت نصف سلقه وتطيب بالملح . وتعارض على رأس القدر عيدان وتجعل تلك الشرائح عليها لتدخن بما يصعد من بخار القدر . فاذا نضجت القدر ألبت الشرائح في رأسها وصفر البيض التي اخذ بياضها . ثم يؤخذ لحم احمر يدق بالساطور ناعماً ثم في الهاون بالأباير والملح بقدر الحاجة ويكسب ويسلق مع الشرائح ويرفع فينمى في بياض البيض ويكون ساخناً ليلبس البياض ويمسكه ؛ ثم يجعل في القدر مع الشرائح . ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتغطي وتترك على النار ساعة حتى تهدأ . ثم ينذر على رأسها كون ودارصيني مسحوقين ناعماً وترفع .

(شور با خضراء) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويعرق في آلية مسلية . فاذا تورد جعل فيه قدر الحاجة ملحاً وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وقطع دارصيني وكف حمص مقشور . ويغمر بالماء ويوقد تحته . فاذا غلى ورمي بزبدته اخذ باقتان من كراث البقل الطري وقطع بالسكين صغراً . ثم يدق في الهاون ويلقى في القدر . ثم يؤخذ من اللحم الأحمر جزء ، فيدق ناعماً بالأباير ، وكف من حمص مقشور وأرز مغسول وقليل من ذلك الكراث المدقوق . ويعمل منه كبب تلقى في

القدر . فإذا نضج الجميع زيدته القدر ماءً بقدر الحاجة . ثم يؤخذ مثل ربع الماء أرز
فيخسل مراراً ويطرح في القدر . ثم لا يزال يقلى إلى أن يلتصق نضجته ويكون
الحبة الخفيفة أقرب . ثم يترك على النار حتى يهدأ ويرفع .

(ماء وحمص) صنعته أن يرق اللحم على العادة كما وصف .

ويتلقى عليه الملح والكسفرة والكمون بقدر الحاجة وعود دارصيني وحمص مقشور
وأشبت وبصلة مقطعة . ثم يغمر بالماء ويوقد تحته إلى أن ينضج ويقذف دهنه . ثم
يهدأ على النار ويرفع .

(ماء الباقلي) يعمل كذلك . ويكون عوض الحمص باقلي مقشور منقوع

مفرود بنصفين . وإذا غرغ جعل عليه قليل ماء ليمو أو سماق مدقوقاً ناعماً منقى
من حبه .

(ماش) يرق اللحم على العادة . ويؤخذ ماش وينقى من قشره

ويضاف إليه مثل ربعه أرز ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المغفل .

(ملبقة) ^(١) صنعتها كصنعة الأرز المغفل ، إلا أنه يكون فيها النصف

أرزاً والنصف الآخر عدساً وماشاً وحمصاً مقشوراً . ويساق السياقة المذكورة في
عمل الأرز المغفل .

الباب الثالث

في ذكر القلايا والتواشف واجناسها

قلايا ، منها ما فيه الحموضة ، ومنها ما فيه الملوحة ، ومنها ما فيه الحلاوة ، ومنها ما فيه
ضمن ذكر الجميع . فن ذلك :

عندرية (وصنعها ان يعمل اللحم شرايح ، ويذيق بساطور ، ثم يذيق
اون نعماً . ثم يسلق السباق عاء وملح يسير وكسرة من لباب خبز مجيد ،
اليد ويقتصر ماؤه ويصنى ، ويسلق به اللحم المدقوق . ويؤخذ منه جزء
بالأبازير . فاذا نضج وشرب المائية تشف في طبق . وتذير عليه الأبازير ،
لكمون والفلفل والمصطكى والدارصيني المسحوق جميعه فاعماً ، ويسير من
، ويخلط الجميع . ثم تسلى الآلية الطرية في مقل برام ، ويرى حمياً
اللحم فيلقى في المقل . يتقل بالدهن . ولا يزال يحرك حتى ينضج بحيث
جافاً ولا قحلاً . ثم يزن بعيون البيض . ويترك حتى يهدأ على نار لينة .
به يسير ماء ورد . ويمسح جوانب المقل بخرقه نظيفة ثم يرفع .

شبه شيمية (صنعها ان تسلى ألية ويرى حمياً ، ويتطبخ اللحم
فارا ، ثم يترك على الآلية المسلية ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره
من ملح وعود دارصيني . ثم يؤخذ لحم احمر فيذيق نعماً ويعمل كبياً
المشمس وفي جوف كل واحدة لوزة حلوة مقشورة من قشرها . فاذا غلى

اللحم في الماء وكشطت رغوته طرحت تلك الكبب والتي عليها من الكسفرة والكون والمصطكى والدارصيني والزنجبيل المدقوق جميعه ناعماً . ثم اذا نشفت وبقي الدهن رش عليه قليل خل بحيث يصير له مرقة يسيرة . ثم يدق اللوز ناعماً ويداف بماء ويصنع بالزعفران ويطرح في القدر . ويعدل طعمها على الارادة . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد . ويمسح جوانبها بخمرة نظيفة ؛ على النار حتى تهدأ ساعة وترفع .

(سفر جليلة) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً رقائقاً مشرقة

تسلي الآلية الطرية ويرمى حمها ، ويلقى اللحم فيها . ويرمى عليه درهم ملح كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وعود دارصيني وشيء من مصطكى . ثم يجعل على ماء . فاذا قارب النضج طرح فيه كبب من اللحم المدقوق بالأبازير . فاذا اللحم في سلقه اخذ من السفرجل الكبار الحامض البالغ ، وقشر ونقي من حب قطعاً متوسطة والتي على اللحم ينضج معه . ثم يؤخذ من ذلك السفرجل اية فيندق ويعصر ماؤه في هاون حجر باليد عصرأ جيداً ، ثم يصفى ويطرح في ويرش عليه قدر خمسة دراهم خل خمر . ويؤخذ قدر عشرة دراهم لوزاً حلواً ناعماً ويربى بالماء ويضاف اليه . ثم يصنع بيسير زعفران . ويرش على رأس يسير ماء ورد . ويمسح جوانبها بخمرة نظيفة . ثم تترك على نار هادئة ساعة حتى وترفع .

(نارنجية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً . ثم تسلي الـ

ويطرح اللحم في القدر . ويلقى عليه ملح قدر درهم وكسفرة يابسوة ويحرك حتى يتورد ، ثم يلتقى عليه غمره ماء ويغلي وتكشط رغوته . ويلقى عليه فلفل ومصطكى وعود دارصيني وزنجبيل مدقوقاً جميعه ناعماً . ثم يقطع بصل وجزر مقشراً صفاراً ويلقى في القدر . ثم يؤخذ لحم احمر يدق ناعماً ويجعل فيه شيء من الالية الطرية والا بازير المذكورة . يكسب على قدر النار ثم يلتقى في القدر . فاذا جمد اخذت صفر بيض مع يسير زعفران ونسرت ضرباً جيداً . ثم تخرج الكبب وهي حارة وتغمس في تلك الصفر حتى تلبسها ، ثم تعاد الى القدر ساعة ، ثم تخرج وتعاد الى صفر البيض المذكور ثلث مرات . فاذا قارب النضج اخذ قدر يسير من ماء النار وماء الليمون ورش على اللحم الذي في القدر . ثم يدق وزن عشرة دراهم لوزاً حلواً مقشوراً ويربى بماء ويلقى في القدر . ويفرك في رأسها طاقات نفع يابس . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وتترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ . ويرش عليها يسير ماء ورد وترفع .

(فاختية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين الأحمر مشرحاً صفاراً ويعرق في الالية على نحو ما تقدم وصفه . ثم يغمر بالماء حتى يغلي وتؤخذ رغوته . ويكسب اللحم الأحمر المدقوق ناعماً اوساطاً ويجعل فيه ثم يطرح في القدر . ويلقى عليه قطع بصل صفار ، ثم يسير ملح وكمون وكسفرة وفلفل ومصطكى ودارصيني الجميع مسحوقاً ناعماً . فاذا قارب النضج اخذ لبن فارسي وماء السماق المصفى ، يخلطان جميعاً ويطرحان في القدر . ويؤخذ الجوز المقشر فيدق ناعماً ويربى بماء السماق ويلقى في القدر . ثم يفرك في رأسها طاقات نفع يابس . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة . ثم يرش عليها يسير ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وترفع .

(مَدَقَقَاتُ حَامِضَةٍ) صَنَعَهَا أَنْ يَسْرَحَ اللَّحْمُ الْأَحْمَرُ جَفَافًا ثُمَّ
يَذُقُ نَعْمًا وَيُلْقَى عَلَيْهِ الْأَبَارُ وَهُوَ الْكُسْفَرُ وَالْفُلْفُلُ وَالْدَارُصِيَّةُ وَالْمَصْطَكِيُّ وَحَصَّ
وَيَسِيرُ مِنْ بَصَلٍ ثُمَّ يَكْبِتُ دُونَ النَّارِ حَيْثُ تَوَسَّلَى الْأَلِيَّةُ الطَّرِيَّةُ وَيُلْقَى الْكَبِيبُ فِيهَا
وَيَحْرُكُ حَتَّى تَتَوَرَّدَ ثُمَّ تَغْمَرُ بِالمَاءِ وَتُقَطَّعُ بِصِلَتَانِ أَوْ ثَلَاثَ وَيُلْقَى فِي الْقَدْرِ فَإِذَا
نَضِجَ وَقَدْ دَهَنَ رَشَّ عَلَيْهِ يَسِيرَ مَاءٍ لَمْ يَزَلْ أَوْ مَاءُ حَضَرَمٍ أَوْ كَلَاهَا مَخْلُوطِينَ أَوْ مَاءَ
السَّمَكِ أَوْ مَاءَ حَبِّ زَمَانٍ وَتُفْرَكُ فِي رَأْسِ الْقَدْرِ طَائِفَاتٌ نَمْعٌ يَابِسٌ وَيُلْقَى فِيهَا
شَيْءٌ مِنْ مَصْطَكِيٍّ وَفُلْفُلٍ وَدَارُصِيَّةٍ وَمِنْ أَحَبِّ رَشَّ عَلَيْهَا يَسِيرُ خَلَّ حَمْرٍ وَصَبَّهَا
بِزَعْفَرَانٍ ثُمَّ يَرَشُّ عَلَى رَأْسِ الْقَدْرِ يَسِيرَ مَاءَ وَرْدٍ وَتَمْسَحُ جِوَانِهَا بِحَرْقَةٍ نَظِيفَةٍ
وَتُفْرَكُ عَلَى النَّارِ سَاعَةً حَتَّى تَهْدَأَ وَتَرْقُ .

(بُورَانٌ) صَنَعَتْهُ أَنْ يُؤْخَذَ الْبَادِئُجَانُ فَيَسْلَقُ فِي مَاءٍ وَيُلْحَقُ سَلْقَةً خَفِيفَةً
ثُمَّ يَخْرُجُ وَيُنَشَّفُ سَاعَةً ثُمَّ يُلْقَى بِالشَّرِجِ الطَّرِيزِ حَتَّى يَنْضَجَ وَيُقَشَّرَ مِنْ قَشْرِهِ وَيُفْرَكُ
فِي أَصْحَقٍ أَوْ قَدَحٍ كَبِيرٍ وَيَضْرَبُ بِمَلَقَةٍ جَيِّدَةٍ حَتَّى يَصِيرَ مِثْلَ الْخَبِيصِ وَيُلْقَى فِيهِ
يَسِيرٌ مِنْ مَلَحٍ وَكُسْفَرٌ يَابِسٌ ثُمَّ يُؤْخَذُ الْأَبْنُ الْفَارُصِي وَيَخْلَطُ بِهِ الثُّومُ وَيُلْقَى عَلَى
ذَلِكَ الْبَادِئُجَانُ وَيَخْلَطُ بِهِ جَيِّدًا ثُمَّ يُؤْخَذُ اللَّحْمُ الْأَحْمَرُ وَيَذُقُ نَعْمًا وَيَكْبِتُ
صَغِيرًا وَيَتَسَلَّى الْأَلِيَّةُ الطَّرِيَّةُ وَيَسْرَحُ اللَّحْمُ فِيهَا وَيَحْرُكُ حَتَّى يَتَوَرَّدَ ثُمَّ يَقْمَرُ بِمَاءٍ
وَيَسْلَقُ حَتَّى يَنْضَجَ الْمَاءُ وَيَهْوِصَ إِلَى دَهْنِهِ وَيَجْعَلُ عَلَى وَجْهِ الْبَادِئُجَانِ وَيُنْزِلُ عَلَيْهِ
الْكُوْنُ وَالْدَارُصِيَّةُ مَدَقَّقِينَ نَاعِمًا وَيَسْتَعْمَلُ .

(شِيرَازِيَّةٌ) (١) صَنَعَهَا أَنْ يَقَطَّعَ اللَّحْمُ صَغِيرًا وَيُفْرَقَ بِالْأَلِيَّةِ السَّلْبِيَّةِ

(١) منسوبة إلى الشيراز وهو الابن الرابع المستخرج مأوّه أبي المصنوع

على العادة ثم يغمر بالماء وينزل الى ان ينضج . فاذا نضج ينثر عليه يكون وكسفرة
ودارصيني وملح . واذا نشفت منه المائبة وقذف دهنه التي عليه شرار حبيب
الحاجة . ويحرك بحميكاً يسيراً خفيفاً . ويترك حتى يهدأ على النار . وينثر عليه
كون ودارصيني مسحوقين ناعماً . ثم يرفع .

فصل في السوانج والحلو من هذا الباب

من ذلك : (بورانية) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صفراً .
وتسلى الآلية ويخرج حها . ثم يطرح عليها ، ومعه يسير ملح وكسفرة يابسة مدقوقة ،
ويعرق حتى يتورد وتفوح رائحته . ويطرح عليه غمره ماء واوراق كسفرة خضراء
وعود دارصيني . فاذا غلى وكشطت عنه الرغوة وقلت المائبة منه ، التي عليه بصل
مقطع نصفين قدرآ يسيراً ودرهم ملح ودرهما كسفرة يابسة وكون ودارصيني وفلفل
ومصطكى ، الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يدق لحم احمر على ما تقدم ذكره ويعمل منه
كعب لطاف وتلقى في القدر . ويؤخذ الباذنجان فتقطع قوعه ويفرز بسكين ، ثم
يقلى في الشيرج الطري او الآلية الطرية المسلية ومعه بصل صحاحاً . فاذا نضج
اللحم ترك عليه من احب يسير مري . ويصبغ بدائق ^(٢) زعفران . ويصفب
الباذنجان المقلو على اللحم في القدر ، وينثر عليه كسفرة يابسة ودارصيني مسحوقين

(١) منسوبة الى بوران بنت الحسن بن سهل زوج المامون (القاموس) .

(٢) الدائق سدس الدرهم

ناعماً ، ويرش عليها يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخمرة نظيفة ، وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

(بصلية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صفاراً ، شرحاً خفيفاً .

وتسلى الآلية الطرية ويرمى حمها . ويلقى اللحم على الدهن ويحرك حتى يتورد . ويجعل عليه غمره ماء ، مع يسير ملح واوراق كدفرة خضراء وعود دارصيني . وينلى وترمى رغوته . فاذا قل الماء منه يؤخذ البصل الطري الأبيض فيقشر ويقطع صليباً ويلقى في القدر بعد ان يغسل بماء وملح ، ويكون مثل نصف مقدار اللحم . ويلقى عليه الكون والكسفرة والفلفل والمصطكى والدارصيني مدقوقاً جميعه ناعماً . ومن الناس من يصبغه بيسير زعفران . ومن ارادها مخضة طرح عليها نحواً من عشرة دراهم ماء ليمو او خلا . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة . وتمسح جوانبها وترفع .

(ريحانية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر خفيفاً شرحاً ويعرق في

الآلية المسلية حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء . فاذا غسلى ترمى رغوته . ثم يطرح عليه يسير ملح وكسفرة يابسة وكون وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوقاً جميعه ناعماً . وينق لحم احمر بالأبازير ويعمل منه كبب لطاف وتلقى في القدر . ثم يؤخذ من الاسفناخ الطري باقتان فنقطع عروقها ، ثم يقطع بالسكين صفاراً ويدق في هاون حجر يسيراً ، ثم يلقي في القدر . فاذا نضج ونشف ماؤه جعل عليه شيء من الثوم المقشر المدقوق مع يسير ملح وكون . ثم يحرك ويترك حتى يهدأ على النار ساعة . وينذر عليه كسفرة يابسة ودارصيني مسحوقين ناعماً ويرفع .

(نجومية) هي لحم مقلو في دهنه بالأبازير المعروفة ، يضاف اليه كف
مقشوراً . فاذا نضج صفت عليه عيون البيض . ويندر عليه من الأبازير الكون
صيني مسحوقين ناعماً . ويترك على النار حتى يهدأ ساعة ثم يرفع .

(نرجسية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، وتسلى الآلية
ة ، ويلقى اللحم في الدهن ، ويلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة
يحرك . فاذا تورد القي عليه غمره ماء وكف حص مقشوراً . ثم يغلى غلسية
رغوته . ثم يؤخذ بصل طري ، فيقطع صغاراً ، وورق كسفرة خضراء وجزر
حتى ينقشر ويخرج خشبه من جوفه ، ويقطع منحوتاً صغاراً رقيقاً . وينق
الأحمر بالأبازير ويعمل كيباً صغاراً ويلقى في القدر . ثم يطرح بعده الجزر
ل المقطع ويحرك . ثم ترمى فيه الأبازير ، وزن درهمي كسفرة وكون ومصطكي
صيني مسحوقة ناعماً . ومن احب ان يرش عليه يسير مري فعل . ثم تصف
ه اعني الطبخ عيون البيض ، ويندر عليه دارصيني مسحوقاً ناعماً ، وتمسح
ب القدر بخرقه نظيفة ، وتترك على النار هداً ساعة وترفع .

(منبوشت) صنعتها ان يؤخذ اللحم الأحمر ويدق ناعماً ، وتزال منه
والفضاريف . ثم يسلق في الماء مع يسير ملح نصف سلقه ، وينشف من
ثم تسلى الآلية الطرية ويطرح ذلك اللحم في الدهن ويحرك حتى يتورد .
ن عليه غمره ماء . ويلقى فيه يسير ملح وكسفرة يابسة واوراق كسفرة خضراء .
لذا كف حص مقشوراً مفرداً بنصفين فيلقى على اللحم . ويوقد تحته حتى ينضج

وينشف ماؤه ويعود الى دهنه . ويطرح فيه الكون والفلفل والدارصيني والمضه مسجرة . وتصف على وجهه عيون البيض . وينذر عليه دارصيني مسحوقاً . ويرش عليه يبر ماء ورد . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة ، وتترك على الـ حتى تهدأ ساعة ثم ترفع .

(منقوفة) صنعتها ان يقطع لحم سمين صغاراً ، وتسلى ا

ويمرق فيها . ثم يغمر بالماء ، ويلقى عليه درهم ملح ودرهم كسفرة يابسة مطـ ناعماً وعود دارصيني . فاذا غلي غلية اخنت رغوته فرميت . ويؤخذ لحم فيدن دقاً ناعماً ويسلق في ماء وملح ويلقى عليه كف حصص مقلشاً مدقوقاً جـ قد نفع في الماء ساعة . ثم يؤخذ الباذنجان الكبار فتقطع اقاعه ويزال جميع جوفه من بزره ويحفظ لثلا ينثقب ، ثم يحشى من ذلك اللحم ، وتجعل فيه الا المعروفة . ثم يصفى في القدر بعد ان يقطع له يسير بصل ويرى في القدر قبله يصبغ مرق القدر بيسير زعفران . وينذر عليه درهم كسفرة يابسة ودارصيني مسحـ ناعماً . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك تهدأ على نار لينه ساعة ثم ترفع .

(بورانية القرع) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، و

الآلية الطرية ويرى حمها . ويطرج اللحم في الدهن ويعرق حتى يتورد . ثم يـ عليه غمره ماء فاتراً ودرهم ملح وورق كسفرة خضراء وعود دارصيني . فاذا غـ نضجت رغوته . ثم يقطع البصل على قدر اللحم وينسل بماء فاتر وملح ويلقى في الـ

خذ القرع ، ويزال شحمه وحبه و يتقطع صفاراً وسطاً و يقشر قشره السبراني ،
يح في القدر . و تكبب كبب من لحم مدقوقاً ناعماً بالابازير وتلقى في القدر .
ثم مرققة القدر بزعفران . و يطرح فيها قدر الحاجة ملح وكون وكسفرة يابسة
و مصطكي وزنجبيل جميعه مسحوقاً ناعماً . و ينزع على رأس القدر يسير دارصيني
يقاً ناعماً . و يرش عليها يسير ماء ورد . و تمشح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك على
نئة ساعة حتى تهدأ وترفع . ومن ارادها محمضة لا يصبغها بزعفران و يرش عليها
ن درهم ماء ليمو .

خضيرية ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صفاراً ، وتسل

ويرمى حمها ، و يطرح اللحم في الدهن ويلقى عليه درهم مالح وكسفرة يابسة
ناعماً . و يهرق اللحم حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمر ماء وعيدان
بي رقاقاً واوراق كسفرة خضراء . و يغلي ساعة ، ثم يرمى برغوته . ويؤخذ
الأخضر يقشر من قشريه ويلقى في ماء دار ساعة حتى تنزل رغوته ، و يغسل
ويترك ساعة حتى ينشف . وتعمل ككباب لطاف من لحم الأحمر
أ ناعماً وتلقى في القدر . ثم يرمى الباقي بعده بساعة
فاذا نضج جعل عليه الكون والفلفل والزنجبيل والمصطكي ، الجميع مسحوقاً
مرك ، ثم يصف على وجهه الطبخ عيون البيض و ينزع عليه يسير دارصيني
ناعماً . و يرش على رأس القدر يسير ماء ورد . و تمشح جوانبها بخرقه نظيفة
حتى تهدأ على نار لينة ساعة وترفع .

(ريبعية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، وتسلي الآلية ويدهن اللحم في الدهن بيسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم اذا تورد اللحم عليه غمره ماء واوراق كسفرة خضراء وعيدان دارصيني منحوتة خفافاً . فاذا رميت رغوته ، والقيت عليه كعب متخلته من اللحم الأحمر المدقوق بالآلة ناعماً ، وكف حص منقوعاً مفرداً نصفين ، وكف باقلي اخضر مقشر من قشريه . ايضاً بنصفين ، ونصف كف عناب ، وبحرك . فاذا نضج التي عليه حسب الحاجة ملح ومكون وفلفل ومصطكى وزنجبيل ، الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يصف عليه البيض . وبرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وينذر عليها قسدر درهم داه مسحوقاً ناعماً . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع .

(خفية) ^(١) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر سيوراً قدر اربع اصابع مشر وتسل الآلية ويرمي حمها ، ويطرح اللحم في الدهن . ويلقى عليه درهم ملح وكسفرة يابسة مطحونة ناعماً ويعرق حتى يتورد . ثم يجمل عليه غمره ماء ، واوراق كسفرة خضراء وعيدان دارصيني وكف حص مقشراً وكف بصل مقطعاً صغاراً . واذا رميت رغوته . ثم يلق اللحم احمر ناعماً ويعمل منه كعب بالآلة بآزير . ثم يؤخذ البصل المسلوقة فينحى البياض وتؤخذ الصفرة فتجمل في وسط السكة وهي صحيحة وتدهن في القدر . فاذا قارب النضج التي عليه الكدون والفلفل والمصطكى والزنجبيل الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يؤخذ البيض ويضرب ضرباً جيداً ، وتخرج

السيور فتغمس فيه وهي ساخنة ، ثم تعاد الى القدر . يفعل ذلك مرتين او ثلث حتى تلبس الشرائع منه قميصاً وتعاد الى القدر . فاذا نشف الماء منه ذر عليه درهم دارصيني مسحوقاً ناعماً . و يرش على رأس القدر يسير ماء وود وترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع

(دينارية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صفاراً رقاقاً ، وتسلى

الآلية ، و يطرح اللحم في الدهن حتى يتعرق . ويلقى عليه وزن درهم ملحاً وكسفرة يابسة مدقوقة ناعماً . ثم يجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني وورق كسفرة خضراء . فاذا غلى كشطت رغوته . ويرمى فيه قطع بصل مقشر . ثم يؤخذ لحم احمر يدق بالابازير ناعماً ويعمل منه قرص على هيئة الدنانير وترمى في القدر . ويؤخذ جزر كبار فينحت قشره ثم يقطع دنانير ويلقى في القدر . ثم يؤخذ بيض مسلووق فيقطع ايضاً على هيئة الدنانير ويرمى في القدر . ومن الناس من يقلي البيض اذا قطعه في الشبرج قبل طرحه في القدر . فاذا نضج رمي عليه المصطكي والفلفل والكون المدقوقة ناعماً ، ويرش عليه قدر عشرة دراهم مري عتيق قد اضيف اليه نحواً من ثلاثة دراهم خل وينذر عليه نصف درهم دارصيني . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع .

(رطبية) صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر قطعاً صفاراً مستطيلة خفافاً ، ثم

تسلى الآلية الطرية ويرمى حمها ، و يطرح اللحم في الدهن . ويلقى عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء فاتراً . فاذا غلى كشطت رغوته . ثم يجعل عليه كف لوز وفسنق مقشرين مدقوقين جريشاً . ويصنع يسير زعفران ويرمى فيه كـون وكسفرة ودارصيني

ومصطكى مدقوقة ناعماً نحواً من درهمين ونصف درهم من الجميع .
ويؤخذ من اللحم الأحمر المدقوق نماً قدر الحاجة فيعمل منه كبب مستطيلة في وسط
كل واحدة لوزة حلوة مقشرة وتجعل في القدر . ثم يؤخذ من الرطب الطبرزد او غيره
عذيق قدر الحاجة ، وتخرج النواة من اسفل الرطب بمسلة ، ثم يجعل عوضها لوزة
حلوة مقشرة . فاذا نضج ونشف ماؤه وعاد الى دهنه صف ذلك الرطب عليه . وينذر
عليه نحواً من عشرة دراهم سكر مطيب بكافور وزن داني . ويرش عليه يسير ماء ورد .
وتمسح جوانب القدر بخمرة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع .

(مدققات ساذجة) صنعها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ويرمي في

القدر . ثم يؤخذ اللحم الأحمر فيشرح خفيفاً ويدق نماً ومعه يسير أليزوكف حصص
مقشراً مرضوضاً وكف أرز مغسولاً . ثم يلقى الماء على اللحم الذي في القدر غمره ثم
يفلى غلية وتطرح فيه كبب كبار قد اتخذت من ذلك اللحم المدقوق . فاذا جهت
نحيت عن القدر ، واللحم ايضاً . وتسلى آلية طرية ويخرج عنها . ثم يطرح اللحم
والكبب في القدر ويحرك في الدهن حتى يتورد . ويبقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة
وكون وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوقة ناعماً وزن درهمين . ثم يغمر بالماء ، ويبقى عليه
عود من دارصيني وحلقة شبت يابس . فاذا خلى غلية رمي بالشبت عنه والقي عليه
كف أرز مغسولاً ونصف كف حصص مقشوراً . فاذا نضج قطعت النار عنه وترك على نار
هادئة ساعة حتى يهدأ . وينذر عليه وزن نصف درهم دارصيني مسحوقاً ناعماً . ويمسح
جوانب القدر بخمرة نظيفة ثم يرفع .

(خشخاشية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً صفاراً ، وتسلى

الآلية الطرية ويلقى فيها حتى يتعرق . وينذر عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة
بابسة مسحوقة . ثم يغمر بماء فاتر . فاذا غلى كسشت رغوته . ثم يجعل فيه عود
دارصيني منحوتة رقيقاً وقليل زنجبيل مدقوقاً ناعماً . ثم يبرق برطل ونصف رطل^(١)
ماءً حاراً . ويلقى عليه مائة وخمسون درهماً سكرًا او عسلًا . فاذا انحل السكر
نثر عليه كف سميد خشخاشي . ويحرك جيداً حتى ينضج وينعقد . ثم يلقي عليه
ثلثون درهماً خشخاشاً طرياً [فاذا تمدد نفض خشاشاً يابساً مدقوقاً بعد سلقه] ،
ويحرك حتى يختلط . ثم يصنع بالزعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد .
وتمسح جوانبها بخمرة نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة . وترفع .

(عنايية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً خفيفاً قطعاً صفاراً ،

وتسلى الآلية الطرية ويخرج حمها ، ويلقى اللحم في الدهن حتى يتعرق . ويرمى
عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم يغمر بماء فاتر . ثم
يؤخذ لحم احمر فيدق ناعماً وينقى من العروق والفضاريف ، ويرمى عليه شيء يسير
من الأباذير المعروفة ، ثم يعمل منه كعب على قدر العناب ، وفي جوف كل واحدة
فستقة مقشورة وترمى في القدر . ثم اذا انسلق نصف سلقة ديف زعفران بماء ورد
نخيناً ، واخرجت تلك الكبيب وجعلت فيه . فاذا انصبغت أعيدت الى القدر .

(١) الرطل بالبغدادى . . . مائة درهم وثمانية وعشرون درهماً واربعة اسباع درهم .

(المصباح المنير) - وهو اثنتا عشرة أوقية بأوقاي العرب ، والأوقية اربعون درهماً ، فذلك

اربعمائة وثمانون درهماً ، وهو الرطل الشامى (التاج)

فاذا قارب النضيج ذر عليه درهم دارصيني وزنجبيل مسحوقين ناعماً ، ورش عليه قدر عشرة دراهم خلا جيداً ، وذر عليه خمسون درهماً سكرًا . ثم يلتقى عليه كف من العناب الطري ونصف كف لوزاً حلوًا مقشرًا . ويصبغ بزعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على حموة النار ساعة ثم ترفع .

(فالونجية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر صغاراً مستطيلاً ، ثم تسلى الألية ويرمى فيها . ويعرق بملح وزن درهم وكسفرة يابسة . ويجعل عليه غمره ماء وقطعة دارصيني . ويطبخ حتى ينضج ويبقى اللحم موزناً لا قحلاً . ثم يلتقى عليه سكر مدقوقاً وعسل بحسب الحاجة . ويصبغ بالزعفران . ويلقى فيه كف لوز حلو مقشرًا . ثم لا يزال يحرك حتى ينمقد . [ومن ارادها شديدة الانعقاد التى على الرطلين من السكر او العسل أوقية او اقل من الدشا مروساً في ماء] . ويرك حتى تهدأ على النار ساعة . ويصف عليه السنبوسج المقلو الأبيض المحشو باللوز والسكر . ثم يرش على رأس القدر قليل ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ثم ترفع .

(بندقية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً قطعاً صغاراً ، وتسلى الألية ، وي طرح اللحم الأحمر في الدهن . ويلقى عليه نصف درهم ملحاً ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك حتى يتعرق . ثم يجعل عليه غمره ماء حاراً . ويرمى فيه اوراق كسفرة خضراء وكب حمض مقشوراً مرضوضاً . ثم يؤخذ كف

نص مسلوفا فيرض في الهاون . ويدق اللحم الأحمر بالأبازير نهما . ويعمل منه كبب
 وسط كل واحدة قليل من ذلك الحص المسحوق ، يكبب كالبنادق ويلقى في
 قدر . فإذا قارب النضج التي عليه وزن درهمين كسفرة وكوتا وفلفل ودارصيني
 محوقة ناعما . ثم تفرد صفر البيض من بياضه وتصنف على وجه القدر . وبرش عليها
 بر ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى يهدأ على النار ساعة وترفع ،
 (مقرصة) صنعتها ان يؤخذ اللحم الأحمر ويقطع مشرجا . ثم يدق نهما
 أبازير المعروفة ويسير نوم . وتسل الآلية الطرية ويرى حمها . ويعمل من ذلك
 حم اقراص وتلقى في الدهن حتى تتورد . ثم يطرح عليها غمرها ماء . فإذا غلى
 نضج ونشف الماء عنه وعاد الى دهنه نثر عليه يسير كوت وكسفرة ودارصيني
 لوقة ناعما . ثم يترك حتى يهدأ على النار ساعة ويرفع .

(فستقية) صنعتها ان تؤخذ صدور الدجاج فتسلق في ماء ويسير ماع
 ف مسقة . ثم تنشف منه ، ويزال اللحم من على العظام ، وينسل حتى يثقى
 يثبط ، ويعاد الى القدر . ويصب عليه غمره ماء . ثم يؤخذ قدر الحاجة من
 سلق البقسور فيرض في الهاون ، ويلقى في القدر ويحرك . ثم يغلى خلية . فإذا
 نضج النضج التي عليه وزن مثلي الفستق سكرآ . ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد ويرفع .
 (كرديّة) صنعتها ان يؤخذ خروف رضيع مسموط يفسل نظيفا ثم يقطع
 مفاصله ويسلق في ماء ويسير ملح وعمود دارصيني . فإذا نضج انخرج من القدر

ونشف من الماء . ثم يؤخذ من الشبرج الطري قدر ويترك في مقلى برام أو نحاس مبيض . فاذا غلي الشبرج طرح عليه مفرقة من المساء الذي سلق فيه الخروف . ثم يؤخذ ذلك اللحم فينحى من العظام ويشغى . ثم يترك في المقل ويواصل تحريكه حتى يتعرق . ثم ينثر عليه الكسفرة اليابسة والكون والفلفل والدارصيني المسحوقة ناعماً . ويترك على نار هادئة مغطى الرأس حتى يهدأ ساعة ثم يرفع .

(قلية الشواء) صنعها ان يؤخذ الشواء البسارد البائت ويقطع صفاراً ويؤخذ الشبرج الطري فيلقى في المقل حتى يغلي ، ثم يطرح الشواء عليه ويحركه . فاذا ذاب دهنه التي عليه كسفرة وكون ودارصيني مسحوقة ناعماً . ومن ارادها محضنة دش عليها سيراً من خل مصبوغ بزعفران وصف على وجهها عيون البيض . ومن اراد جعل عوض الخل ماء ليمو ولا يترك عليه أيضاً . وتترك على النار وهي ليئة ساعة حتى تهدأ ثم ترفع .

فصل : في طبائخ الدجاج

واما طبائخ الدجاج فانها اذا سلقت قطعت على مفاصلها ، وعرقت في الشبرج الطري بالكسفرة اليابسة والمصطكى والدارصيني . فان كانت من الخواض مرقت بعد التعريق اما بماء السماق او حب الزمان او ماء الليمو او الحصرم او بكايهم مركبين ، او الخل والسكر في الزبرياج . ثم يدق اللوز الخلو المقشور ناعماً ويرند

بالماء ويطرح في القدر . ويرش عليه ماء ورد . ويفرك على رأسه طاقات نعنغ يابس ،
 ما عدا الزرباج فلا يفرك عليه نعنغ . وان كان مصوصاً فرق في الشبرج بعد السلق
 وطرح عليه الكرفس واخل مصبوغاً بزعفران . ومن الناس من يجعل عليها عيون
 البيض . وان كان ممقوراً^(١) طرح عليه بعد التعريق خل ومرري نصفين بالسواء مع
 شيء يسير من ماء سلقه . وان كان مطبقاً طرح عليه شيء يسير من ماء السلق وشيء من
 المري العتيق . واذا رفع عن النار عصر عليه ماء الليمو الطري ، ويكون قبل ذلك
 قد طبخن بالشبرج حتى تورد . وان كان مغلولاً طبخن بالشبرج والقي عليه شيء يسير
 من ماء سلقه وجعلت عليه عيون بيض . وان كان اسفيداجاً ، فاذا سلق الدجاج
 بالمصطكي والدارصيني والملح ، دق اللوز الحلو ناعماً وربي بالماء وطرح عليه مع كف
 حمص مقشور منقوع وحلقة شبت وجعلت عليه عيون البيض . وان كانت
 خشخاشية او فالودجية عرقت في الشبرج ، ثم اعيد اليها ماء سلقها ، وتساق السياقة
 المذكورة في الفالودجية والخشخاشية . وان كانت حلوية عرقت في الشبرج كما ذكرنا ،
 واعيد اليها ماء سلقها ، والقيت عليها حوامح الحلوية ، وتساق السياقة المشروحة
 فيها . ولا تخل طبائخ الدجاج من الكسفرة اليابسة ، ولا يكون فيها البصل ولا الثوم
 البنة . وهذا منتهى الجهد في صنعة طببخ الدجاج ، فاعرف ذلك .

(١) المقور المنقوع في الخل والملح

الباب الرابع

في الهرايس والتنويريات وما يجزي عجري ذلك

(هريسنة) صنعها ان يؤخذ من اللحم السمين ستة ارطال فيقطع قطعاً

مستطيلة وتلقى في القدر مغدورة بماء . ويوقد تحتها حتى تقارب النضج . ثم تخرج
فيزال اللحم عن العظم ويلسل ويعاد الى القدر . ويؤخذ من الخنطة الجيدة النقية
المقشورة المنقاة المدقوقة المغسولة اربعة ارطال فيطرح عليها . ثم يوقد تحتها وقوداً
متصلاً من اول الليل الى الربع ولا يزال يحرك . ثم تترك على نار جيدة . ويطرح
فيها دجاج مقطع على مفاصله وعيدان دارصيني وتترك الى نصف الليل . ثم تضرب
ضرباً جيداً حتى تنفذ انقاداً سلباً [فان شدة الانقاد عيب فيها] ويلقى فيها من
الملح حسب الحاجة . وان احتاجت الى ماء زبدت ماء حاراً . وتترك الى الفجر .
ثم يعاد ضربها ثم ترفع . وتسلى الآلية الطرية وتجعل على وجهها اذا غرفت . ويلقى
عليها ايضاً الكون والدارصيني المدقوقين ناعماً كل واحد بمفرده . وتؤكل بالمرى
العتيق وماء اللينو الطري . وعملها في التنور خير من عملها على كائون .

(هريسنة الأرز) وتسمى (العرسية) صنعها ان يقطع اللحم

السمين مستطيلاً ويفعل فيه كما فعل في هريسنة الخنطة . الا انه يكون عوض
الخنطة الأرز المدقوق جريشاً . واذا طرح على اللحم سبق السباقة المذكورة في

هريسة الحنطة. واذا غرفت جمل على وجهها دهن الدجاج المسبوك وفرد عليها السكر.
(تنورية) [اجودها ما كان بلحم جل او عجل] . صنعتها ان
يؤخذ خمسة ارطال لحم ويقطع اوساطاً . ثم يغسل ويلقى في القدر وغمره ماء ويسير
ملح وعود دارصيني ويغلى ثم ترمى رغوته . ويلقى عليه كسفرة يابسة . ويؤخذ
رطلا حنطة مدقوقة منقاة مقشورة فتفضل وتلقى في القدر . ويلقى عليها طاقات
شبت . ويعمل ملحها . ويغلى رأس القدر . وغلاً ماءً بحيث يبقى منها اربع
اصابع . وتحط في التنور الى بكرة . ثم ترفع ويعمل تحتها ثردة ، وينذر عليها الكون
والدارصيني المسحوقين ناعماً وتستعمل .

(كبيدس) وصنعت ان يقطع اللحم السمين وسطاً ، يغسل ويلقى في
القدر ، وعليه كف حصص وكف حنطة مقشورة وملح حسب الحاجة وعيدان
دارصيني وكسفرة يابسة وكون ومسطكى وطاقات شبت ، ويكثر ماؤه .
ويجمل مع اللحم اطراف حمل حولي . وتحط القدر في التنور من اول الليل الى بكرة .
وترفع ، ويثرد تحتها ثردة ينذر عليها الكون والدارصيني المسحوقين ناعماً وتستعمل .
(سختور) ^(١) ويدعى ^(٢) (كيبا) وصنعت ان يقطع اللحم السمين

(١) كصفود . والكلمة من الفارسية وهي فيها (سختو) بلراء في الآخر . ذكرت
في بهار عجم وبرهان قاطع . وقد يقال بالفارسية ايضاً (سختي) يباء في الآخر (عن
الاب انتاس ماري الكرملي)

(٢) يقال في الموصل لقطع السكرش المحشوة بالأرز واللحم المفروم (كيبايات) واحدها
(كيباية) . ويرجع الالب انتاس كلمة كيبا او كيبية الى اصل عربي فصيح وهو كلمة (قبة)
بكسر القاف وتخفيف وتشديد الباء . اقول ان القبة هي التي تسمى في زماننا في الموصل (شرداية)
من التركية (شردن)

صفاراً . وتؤخذ اجواف الغنم اللطاف ^(١) وتغسل بالماء الحار والصابون مرة ، وثانية بالماء الحار وورق الأترج ، وثالثة بالماء والمالح الى ان تنظف . ثم يطلى باطنها وظاهرها بالزعفران وماء الورد . ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويعمل منه كب لطاف وتلقى على ماء حار حتى تجمد . ثم ترفع فتلقى على ذلك اللحم المقطع . ثم يؤخذ بقدر اللحم مرتين أرز وبقدر ربعه حمص فيفصل مرات ثم يخلط باللحم المذكور . ويلقى عليه بقدر الحاجة ملح واعواد دارصيني منحوتة نحتاً رقيقاً ، ويصبغ الجميع بالزعفران ، وينثر عليه الكسفرة اليابسة والكهون والمصطكي والفلفل والدارصيني والزنجبيل المسحوقه ناعماً . ومن الناس من يضيف الى ذلك دجاجاً مسموطاً مقطعاً على مفاصله . ثم تؤخذ تلك الاجواف فتقطع وسطاً ، وتحشى من ذلك اللحم ، وتجمع وتخييط بخيط كتان ، او تخل بخلال من عود يابس ، وتصف في القدر ، وتغسل بالماء والمالح والابازير المذكورة . ويصبغ الماء ايضاً بيسير زعفران . ويجعل فيه قطع لحم سمين مشرجاً رقيقاً . ويزاد ماؤها بعد الغليان حسب الحاجة . ثم تجمل في التنور ، وينطى رأسها من اول الليل الى بكرة . ثم ترفع وتستعمل . ومن ارادها بغير اجواف جعل ذلك اللحم والأرز والحمص الموصوف في قدر ضيقة الرأس وتركه في التنور ، والماء اكثر منه بربع اصابع . فاذا غلى غلية حرك . وينطى رأس القدر ، وترك في التنور الى بكرة ، ثم ترفع .

(١) اراد بالاجواف السكروش

(طفشيل) ^(١) صنعته ان يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلة ، ثم يطرح في القدر ، ويجعل عليه غمره ماء . ثم اذا غلى ازيلت رغوته . ويؤخذ الباذنجان فيقشر من قشره الأسود . ويقطع شيء يسير من بصل وكراث كبير بنطي . وان لم يكن أوان الباذنجان جعل عوضه الجزر مقشراً مقطعاً قطعاً مستطيلة . ثم يلقى عليه من الكرفس الطري حسب الحاجة ، وطاقات نعنغ طري . ويزاد بقدر الماء خلاً . ويلقى فيه المصطكى والكسفرة والدارصيني والفلفل والزنجبيل مسحوقاً كله ناعماً سوى الدارصيني . ويصبغ بالزعفران ، ويجعل في التنور ، وينطى رأس القدر الى بكرة ، ثم ترفع .

(أكارع) الأكارع تتخذ من حمل حولي ، فغسل نظيفاً ، وتجعل في القدر وعليها من الماء ما يغمرها ثلث دفعات . ويترك عليها كف حمص مقشوراً . وملح بقدر الحاجة ومصطكى وكسفرة يابسة وكون مدقوقة ناعماً وقطع دارصيني . وتجعل القدر في التنور من اول الليل الى بكرة مغطاة الرأس ، ثم ترفع وتستعمل .

(علس ثنوري) يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلة ، ويجعل

في القدر ، ويلقى عليه السلق مغسولاً . ويؤخذ العلس فينقى وينسل ويجعل في القدر ، وتغلى ماءً بحيث يبقى منها اربع اصابع ، وتترك في التنور ، ويغلى رأسها

(١) جاء في القاموس : الطفشيل بالمعجمة كسميدع نوع من المرق . اه . واطننه خطأ صوابه الطفشيل بكسر الطاء والشين وسكون الفاء والياء كما جاء في بحر الجواهر . ويؤيده هذا الكتاب . الا ان صاحب بحر الجواهر قال : هو العلس المقشر المطبوخ بالحل . اما هنا فهو الباذنجان المقشر المطبوخ بالحل

الى نكرة ، ثم ترفع . ويلقى فيها الكسفرة والكون ، ويدق شيء من الثوم ويلقى فيها ، ثم ينثر على وجهها الدارصيني المسحوق ناعماً وتؤكل بماء الليمو الطري ، وان لم يكن أوانه فالليمو المالح .

(سكباج تنقوري) هذا يعمل بان يقطع اللحم ويلقى في القدر . ويجعل معه الأباذير والتوابل . ويحل الدبس بالخل . ويصبغ ذلك جميعه بالزعفران . ثم يعدل ملحها وتخط في التنود مغطاة الرأس من اول الليل الى بكرة . ثم ترفع .

« الباب الخامس »

في المطجنات والبوارد^(١) والمقلوبة والسنبوسج وما يناسبها

(مطحن) يؤخذ جدي رضيع فيسحق ، ثم يغسل جيداً ، ويقطع على مفاصله . ثم يسلق في انخل ، وينشف بعد سلقه . ويقل في الشيرج الطري . ويجعل عليه كسفرة يابسة وكون ودارصيني ، الجميع مسحوقاً ناعماً . فاذا تورد اخرج من المقلى وجعل في المري العتيق . ثم ينثر عليه الكسفرة والدارصيني المسحوقين ناعماً . ويعصر فوقه ماء الليمو الطري ويرفع .

(١) هي البقول المطبوخة الموضوعة في الاشياء الحامضة كالخل وماء الحصرم والسهاق وماء التفاح والرياس والماست (كتاب الاغذية والاشربة من الحسة النجسية لنجيب الدين السمرقندي)

(مطحن فاشف) يسلق جذبي تقطع على مفاصله في الخل ، ويقل

بالشيرج ، وينثر عليه الكون والكسفرة والدارصيني المسحوقة ناعماً . ومن اراده سادجاً سلقه بالماء ، وقلاه بالشيرج ونثر عليه الأباذير المذكورة حسب .

(مصوص) يؤخذ جذبي رضيع فيسقط ، ويقطع على مفاصله ، ويسلق

نصف سلقه بالماء . ثم يخلع الشيرج^(١) الطري في القدر ، وتخرط أوراق الكرفس وتلقى في الشيرج . فاذا تهرق يطرح الجدي في القدر . ويلقى فوقه من الخل الجيد ما يغمره ثم يصنع بالزعفران . ويترك على النار حتى يهدأ ويكمل نضجه . ويرمى عليه شي يسير من مصطكى ، ثم يرفع .

(مقلو بتا) يؤخذ اللحم الأحمر فيشرح ، ثم يدق بالساطور ، ويحول

الى الهاون فيدق ناعماً مهما امكن . ويؤخذ السباق الحديث فيسلق بماء ، ثم يصفى بعد ان يمرس جيداً ، ويجعل ذلك اللحم المدقوق فيه ، ويسلق الى ان ينضج ويشرب ماء السباق جميعه . ويكون الماء غمره مرتين . ثم يرفع من القدر ، ويرش عليه سير ماء ليمو ، ويبسط حتى ينشف . ثم ينثر عليه من الأباذير المدقوقة ناعماً الكسفرة اليابسة والكون والفلفل والدارصيني ، ويفرك عليه طاقات نفع يابسة . ويؤخذ الجوز فيدق جريشاً ويضاف اليه . ويؤخذ البيض فيكسر ويلقى عليه ويخلط به جيداً . ثم يعمل اقراصاً تقلى بالشيرج الطري في مقلٍ لطيف حديد أو نحاس .

(١) خلع الشيرج تصفيته . ولم تذكر معاجم اللغة هذا المسمى للخلع ، وانفرد دوزي بذكره في معجمه في مادة خلع مشيراً الى ان البيطار استعمله في مفرداته . ولا بد من ان تصفية الشيرج تكون باغلاته مع الماء ثم قطفه من عليه بما يفصل الزيت

قذا نضج وجه منها اقلب الوجه الآخر ؛ ثم ترفع .

(سنبوسج) واما السنبوسج فهو ان يؤخذ اللحم الموصوف في عمل

المقلوبة ، ويقطع الخبز الرقيق المتخذ لذلك ، ويحشي باللحم المذكور بعد ان يقطع سيوراً ، ويعمل مثلثاً . ثم يلقى في الشيرج ثم يرفع . — واما الذي يسمى (المكمل) فهو ان يحشي عوض اللحم بالسكر واللوز المدقوقين ناعماً للخجولين بماء الورد ، او بالحلاوة الصابونية^(١) ويقل بالشيرج . ومن الناس من يخرج من الشيرج فيجعله في الجلاب ثم يرفعه منه ويتركه في السكر المدقوق ناعماً الطيب بالمسك والكافور لمن اراده .

(مقلوبة الشواء) صنعتها ان يؤخذ الشواء البارد فيدق بالساطور

تماً ويجعل عليه الأباذير المعروفة وقلب الجوز ويساق السياقة المذكورة في عمل المقلوبة بالبيض . ومن ارادها محمضة رش عليها يسير ماء ليمو .

(هفركة) تؤخذ كبود الدجاج وقوانسها^(٢) فتغسل وتسلق في ماء ويسير

ملح . ثم تخرج وتقطع قطعاً صغيراً . ثم تخلط بمح البيض^(٣) ويجعل عليها من الأباذير الموصوفة قدر الحاجة . وتقل في مقل بالشيرج ، ويواصل تحريكها . ومن ارادها محمضة ترك عليها يسيراً من ماء الليمو الصافي . وان اريدت ساذجة لم يترك عليها ماء الليمو ولا يبيض .

(١) ستأتي في الباب التاسع في ذكر الحلاوات

(٢) القانسة والاحسن القانصة حوصلة الطائر التي في جوفه

(٣) مح البيض صفره

(بزمورد) (١) صنعته ان يؤخذ الشواء الحار الذي قد قتر وجهه ويقطع،

ويجعل عليه ورق النعنع ويسير من خل خمر وليمو ملموح ولب جوز . ويرش عليه
يسير ماء ورد . ويدق بالساطور دقاً نعماً . ولا يزال يستى خلاً الى ان يشربه جيداً .
ويؤخذ الخبز السميد الفائق الملبب فيخرج لبابه ، ثم يحشي من ذلك الشواء حشواً
جيداً ، ويقطع السكين قطعاً متوسطة مستطيلة . ويؤخذ مرن فخر يبل بالماء
وينشف ، ويرش فيه ماء ورد ، ثم يفرش فيه نعنع طري ، ويعبى فيه بعضه فوق بعضه .
ثم يغطى ايضاً بشيء من النعنع ويترك ساعة ويستعمل . ويؤكل ايضاً باثناً فيكون طيباً .

(بيض مطجن) يؤخذ البيض المسلق ، يقشر ويقل في الشيرج .
ثم ينثر عليه الكسفرة والدارصيني والكون المسحوقة ناعماً . ثم يخرج من المقل فيجعل
في المري العتيق . وينثر عليه من تلك الأباير . فان لم يوجد مري ترك في المقل بعد
اخراج البيض منه قليل ماء ومالح ودارصيني . فاذا غلى سكب على البيض المذكور .
— وقد يطجن على صفة اخرى ، وهو ان يقل عيوناً من غير ان يسلق ويرمى عليه
شيء من تلك الأباير ويرش عليه المري .

(بيض مصوص) يؤخذ الشيرج الطري وي طرح في القدر ويغلى
غلية . ثم يجعل فوقه الكرفس . فاذا تطجن ذر عليه شيء من كسفرة وكون ودارصيني
مسحوقة ناعماً وقليل مصطكي . ثم يسكب عليه الخل حسب الحاجة ، ويصنع يسير
زعفران . فاذا غلى حق غليانه كسر عليه البيض عيوناً ، فاذا جمد رفع .

(١) بفتح الباء وسكون الزاي وفتح الميم والواو وسكون الراء . هكذا كانت تسميه
العامة . والصحيح انه ال (بزمورد) بالضم ، والكلمة فارسية .

الباب السادس

في ذكر السمك وما يعمل منها

السمك اما طري او مملوح ؛ ونحن نذكر من ذلك ما وقع الاختيار عليه :

فصل : في السمك الطري والوانه

(سمك مشوي) يؤخذ السمك الطري فينحت قشره بالسكين نحتاً جيداً . ثم يشق جوفه ويغسل غسلاً جيداً ، وينشف من الماء . ويؤخذ الساق فيدق ناعماً ويرى خبه . ويؤخذ مثل نصفه سعة ربابس ويدق ايضاً . ومثل ربهه ثوم مقشر مدقوقاً ناعماً . ويؤخذ مثل نصف الجميع لب جوز فيدق ، ويخلط الجميع . وينثر عليه شيء من الكسفرة والدارصيني والكمون والمصطكى مسحوقاً ناعماً . ويعجن بالشيرج الطري ، ويعدل ملحه . ويطلى السمك بالشيرج والزعفران المداف بماء الورد باطنه وظاهره ويحشى جوفه من ذلك الحشو الموصوف . ويربط بخيوط كتان قوية ويجعل في سبخ حديد ، ويحط في التنور على نار هادئة غير ملتية ، ويفط رأسه بقدر الى ان يعلم نضجه . ثم يرفع ويؤكل حاراً وبارداً .

(سمك مقلو) تؤخذ سمكة طرية فتشق وتغسل غسلاً جيداً ، ثم تقطع قطعاً متوسطة . ويدق الثوم والسعر والابازير المعروفة وتحشى بها . ثم تطوى القطعة على ذلك الحشو ، وتصبغ بالزعفران ، وتقلي بالشيرج الطري . ثم تخرج بعد

نضجها من المقلبي فتجعل في المري البتيق . ومن الناس من يجعل منها شيئاً محشواً
بحشو السمك المشوي كما وصفنا .

(سمك مسكبح) ^(١) يقطع السمك الطري اوساطاً ، ويقلى بالشيرج ،

ويرمى عليه كسفرة يابسة صحاحاً قدرا يسيرا . ثم يرمى في خل خمر صبيغ بالزعفران
وفيه اوراق كرفس .

(سمك مقور) يقطع وسطاً ويفسل وزعفران ويقلى بالشيرج . ويجعل

عليه اظفار الطيب مدقوقة ناعماً . ثم يجعل في خل وسري ، ويكون المري ضمني الخل .

(مالح ناعم) صنعتها ان يؤخذ شبوط طري فيشق جوفه ويخرج ما فيه ثم يغسل

جيداً ، وينشف من الماء ، ويملح تمليحاً كثيراً جيداً ، ويلف في قطعة كساء ويدرج .

ثم يحط في غرفة او موضع حار لا يبرده هواء نصف نهار او اقل او اكثر . وليكن نهار

صيف . واعتبار صلاحه بان يمس بالاصبع ، فان كان لحه قد لان من تحت جلده ، اخرج

من الكساء وغسل غسلاً جيداً . ويداف الزعفران بماء الورد ويطلّى جميعه باطنياً

وظاهراً . ثم يؤخذ الكون والكسفرة والدارصيني المدقوقة ناعماً مع شيء من اظفار

الطيب . ويشق فيه شقوق دقائق ، ويجعل فيها من ذلك ، وينذر في جوفه منه ايضاً .

لم يجعل في مقلّ نحاس مبيض او برم ، ويسكب عليه من الشيرج ما يغمره ، ويترك

على تنور على نار هادئة ، ويفطى رأسه . فاذا شرب الشيرج ونشف عنه وتورد رفق .

(١) اسم مفعول من سكبحه اذا عمله سكبحاً

وهو يؤكل حاراً وبارداً . وقد يؤكل مع الباذنجان المقلو ومع الكامخ الريجال^(١) .

فصل : في السمك المملوح وألوانه

من ذلك : (سمك مقلو بخل ورهشي)^(٢) صنعته ان يؤخذ السمك المملوح فيغسل بالماء غسلاً جيداً ، ثم ينشف ويقلى بالشيرج . ويطرح عليه في المقل كف كسفرة يابسة صحيحة . ثم يؤخذ من انخل الجيد قدر الحاجة ويجعل على الرهشي ، ويداف باليد . ويسقى من انخل قليلاً قليلاً حتى يبقى له قوام حسب الارادة من الرقة والثخانة . ومن احب جعل فيه شيئاً من انطردل المدقوق ناعماً . وقد يعمل بغير ذلك . ثم يخرج المالح من المقل حاراً فيترك فيه ، ويسكب عليه ما يبقى في المقل من الشيرج مع الكسفرة المذكورة ، وينثر عليه كيون وكسفرة ودارصيني مدقوقة ناعماً وجوز . ويؤكل حاراً وبارداً .

(مالح بلبن) يؤخذ السمك المملوح فيغسل ويقطع على ما وصفنا ، ويقلى بالشيرج ، ويخرج حاراً فيطرح في لبن قد جعل فيه الثوم المدقوق . وينثر عليه الكيون والكسفرة ودارصيني مدقوقة ناعماً . ويؤكل حاراً وبارداً .

(مالح مقلو سانج) يقلى بالشيرج وتنثر عليه الالبازير المذكورة المدقوقة ناعماً .

(١) سيأتي ذكر الكامخ الريجال في فصل المطيبات من الباب السابع
(٢) هو السمك المقشور المحمص المطحون قبل ان يستخرج منه الشيرج . تلفظه العوام
ومائنا (راشي) فيقولون حلاوة راشية للحلوا المصولة منه ومن الدبس . وهو الطحينة
وتسميها عوام الموصل (طحينية)

(مالح مكز م) يقلى السمك المملوح بعد غسله بالشيرج الطري ومعه الكسفرة. ويخرج حاراً فيطرح في الخل المصبوغ بزعفران.

(مالح بخل وخر دل) يقلى بالشيرج كما وصف. ويخرج من المقلى ويترك في خل قد جمل فيه الخردل المدقوق ناعماً وشيء من الكسفرة المدقوقة ناعماً. ويصبغ الخل بيسير من الزعفران.

فصل في الطريخ^(١) وما يعمل منه

الوصف المشهور بين الناس ان يقلى بشيرج، وتكسر عيون البيض عليه. ومن أوائه:

(١) جاء في مقررات الطب المختار لجدي الأ كبر محمد جلبي ملخصاً من كتاب ما لا يسع : (طريخ) اسم لسمك يجلب من بحيرة ارجيش يسطادونه في موسم لهم ويكثر في تلك البحيرة في ذلك الزمان . وهو كالشبر ملآن من ييض. يملح بمد صيده ويكبس في بركة ويترك برهة من الزمان ثم يخرج ويحمل الى البلاد ... اه . وفي معجم البلدان لياقوت : (بحيرة ارجيش) وهي بحيرة خلاط التي يكون فيها الطريخ ١٠٠٠ اه . اقول هي التي تسمى في زماننا بحيرة وان . وقال الاب انستاس ان الطريخ نوع من الرنكة (Glupéa harengus, Hareng) وليس به ، وانه من اليونانية (arixos) (طارينخوس) او (طارينخوس) ومعناه سمك مملح، لكن العرب خصته بهذا الذي يجلب من اومينية [راجع القزويني طبعة وستفلد ٢ : ٣٥٢] . اه . اقول الذي يؤيد الاثبات ان الطريخ بالسريانية هو (طارينخو) وهو عين اللفظ اليوناني . وما يؤيده ايضاً ان مؤلفي (فرانسجهن تركجه به لغات طب) ترجموا Hareng بـ (طرخوز رينته بالتي) . فظاهر ان طرخوز محرقة عندهم بالتركية من طارينخوس وانهم يعتبرونه الرنكة بعينها . وجاء في بحر الجواهر : « طريخ كأثير » وهو اقرب الى اللفظ اليوناني . اما في القاموس فقد ذكرت وزان سكين . واما صاحب كتاب الطيبخ هذا فقد وضع فوق الطاء فتحة وفوق الراء شدة . فاصبح عندنا ثلاث قرآت لهذه الكلمة : ولقد غلط داؤد الأنطاكي بقوله في تذكرته ان الطريخ هو البطارخ اي ييض السمك . على ان بين طارينخوس وبطارخ وطريخ تقارب في اللفظ لا ينكر يدل على اتحاد في الأصل . نظراً الى ان الباء في بطارخ ليست اصلية بل هي حرف التعريف بالقبطية

(مقلوبة الطريخ) يؤخذ الطريخ فيقلى بالشيرج . ثم يخرج فيجعل

في صحن حتى يبرد . ثم تقطع رؤوسه واذا نابه ، ويخرج سلسلته ، وتنقى عظامه وشوكه ، ويبالغ في تنقيته مهما أمكن ، ويفتلمه ويشطى . ثم يذر عليه البسفرة اليابسة والكمون والكراويا والداد صيني . ويكسر البيض ويرمى عليه ويخلط به خلطاً جيداً . ثم يقلى بالشيرج في مقل المقلوبة كما تقلى المقلوبة حتى يتورد جانباه ويرفع .

(مفركة) وهي ان يقلى الطريخ ، وينظف من العظام كما ذكرنا ، وتنقى

عليه الأ بازير ، ويكسر فوقه البيض ، ويقلى بالشيرج في مقل كبير . ولا يزال يحرك حتى يتورد مثل المفركة التي تقدم ذكرها (١) .

(طريخ محشي) (٢) يقلى الطريخ بالشيرج ، وتنقى عظامه كما تقدم

وترمى عليه الأ بازير . ثم يؤخذ الخل الجيد ويداف بالرهشي كما تقدم في عمل المالح . ويجعل في المقل شيرج ويعاد الطريخ اليه ، ويرمى عليه كف كسفرة صحباً ، ثم يقلى قليلاً ثانياً . ويلقى في الخل والرهشي . ويترك في المقل يسير من الشيرج ويخلط يسكب عليه . ومن أحب ان يجعل عليه لب جوز ومحمياً مقشوراً فعل .

(١) في الصفحة ٣١

(٢) قد جعل في قوام الحساء

الباب السابع

في المخللات والأصباغ والمطيبات

وهي انواع كثيرة تستعمل بين الأطعمة لتغسل دهانتها من الفم وتشهي وتهضم الطعام وتبري الأسكل . نذكر منها ما وقع عليه الاختيار باختصار كما قدمنا القول :

فصل : في المخللات

(نعنح مخلل) يؤخذ النعنح الطري الكبار الورق فينظف ورقه من عيذاته . ثم يغسل وينشف في الظل ، وينذر عليه الأفاويه الطيبة . ومن احب ان يضيف اليه ورق كرفس واسنان ثوم مقشرة فقل . ويجعل في برنية زجاج وينمر بالخل الجيد ويصبغ بيسير زعفران ويترك الى ان يشرب الورق حموضة الخل وتنقطع حدته ويستعمل .

(باذنجان مخلل) يؤخذ الباذنجان الأوساط فتقطع نصف اقاعه وورقه . ثم يسلق نصف معلقة في ماء وملح ويرفع . وينشف من الماء . ثم يشق صليبا ويحشى بورق الكرفس الطري وطاقات يسيرة ~~من~~ نعنح واسنان ثوم مقشرة . ويعبى بعضه على بعض في برنية زجاج وينذر عليه شيء من الأفاويه واطفار الطيب مسحوقة فاعما ، وينمر بالخل الجيد ويترك الى ان يستحكم نضجه ويستعمل .

(لفت مخلل على) يؤخذ اللفت الأوسط ويقشر ثم يقطع قطعاً

صغاراً . ثم ينذر عليه يسير ملح ، وشيء من اظفار الطيب والأفلاويه ويمسك باليد ممكاً جيداً . ثم يؤخذ قدر الحاجة من الخل ويجعل في كل رطل اوقيتان من العسل . ويصبغ بقليل زعفران ويجعل على اللفت غمره من الخل والعسل ويحط في برنية زجاج ويسد رأسها الى أن ينضج ويستعمل . واما ما لم يحل فانه يقطع ويسلق في ماء وملح سلقه خفيفة وينذر عليه شيء من اظفار الطيب ويغمر بالخل ، فاذا نضج استعمل .

(باذنجان محسي) صنعته ان يؤخذ الباذنجان فتقطع اقاعه وورقه

ويسلق في ماء وملح سلقه خفيفة . ثم يخرج وينشف من الماء ويقطع قطعاً صغاراً وينذر عليه يسير ملح وشيء من الأفلاويه واظفار الطيب . ثم يؤخذ حب رمان جيد فيلق فاعماً ويمرس بخل جيد ويعنى ويرى بشغله ويجعل ذلك الخل على الباذنجان المذكور ويخلط به . ثم يؤخذ لب جوز ولوز فيدق جريشاً ويجعل معه سمسم مقشوراً ويحمض . ثم يجعل في دست نحاس قليل شيرج فاذا غلى القي عليه اللوز والجوز والسمسم وحرك تحريكاً . ثم يلتقى على ذلك الباذنجان مع الشيرج ويحط في برنية زجاج وينذر على رأسها شيء من اظفار الطيب المسحوق فاعماً ثم يستعمل بعد ايام .

واما الخيار والقناء والبصل وغير ذلك مما يراد تحليله فانه يجعل في الخل حسب ، حتى يلين وينضج ويستعمل .

فصل : في الصباغ

(بازنجان بلبن) يؤخذ الباذنجان الأوسط فنقطع أوراقه ونصف
اقطاعه ويسلق في ماء وملح نصف سلقة . ثم يرفع وينشف جيداً ويطرح في اللبن
والثوم . ويخلع الشيرج الطري يسير من كون وكسرة ويلقى عليه . ويندر عليه شيء
من اظفار الطيب والشونيز ويستعمل .

(قرع بلبن) يؤخذ القرع ويقشر ويرى لبه وجهه ويقطع صفاراً .
ثم يسلق في ماء وملح حتى ينضج ، ويخرج من الماء وينشف . فاذا نشف جعل في
اللبن الفارسي الذي قد خلط معه الثوم المدقوق ناعماً . ويندر عليه الشونيز ويستعمل .
(سلق بلبن) يؤخذ السلق الكبار الاضلاع ، تقطع اطراف ورقه ويقطع
قطعاً مقدار شبر ويفسل ، ثم يسلق في ماء وملح حتى ينضج . ثم ينشف من الماء
ويجعل في اللبن الفارسي والثوم ويندر عليه شيء من الشونيز ويستعمل .

(شيراز بقول) هو صباغ طيب يشهي ويمري . وصنعتة ان
يؤخذ النمنع والكرفس وكراث البقل ، فيخرط ورق الكرفس والنمنع ويقطع الجميع
بالسكين صفاراً ويدق في الهاون . ثم يخلط بالشيراز خلطاً جيداً ويندر عليه يسير ملح
قدر الحاجة وخردل مدقوقاً ناعماً ويندر على وجهه لب جزر مدقوقاً جريشاً ويستعمل .
وان لم يوجد الشيراز كان عوضه اللبن الماست يصفى من الماء الذي يكون فيه ويخلط
معه يسير لبن حامض ويعمل .

(أسفاناخ مطبخن) يؤخذ الاسفاناخ فيقطع اسفل عروقه ويفسل . ثم يسلق في ماء وملح سلقه خفيفة وينشف من الماء . ثم يخلع الشبرج ويطرح فيه ويحرك الى ان تفوح رائحته . ثم يدق يسبرثوم ويجعل فيه . ويندر عليه كمن وكسفرة يابسة ودارصيني مدقوقة ناعماً ، ويرفع .

فصل : في المطيبات

من ذلك : (كامخ ريجال)^(١) يعمل منه اصناف على قانون واحد ، ويختلف بحسب ما يترك فيه من الطوائج . وصنعته ان يؤخذ اولاً ظرف يقطين كبير يابس قد نظف جميع ما في جوفه من شحمه وحبه . فينتع بالماء ساعتين ، ثم ينشف جيداً . ويترك فيه خمسة ارطال لبناً حامضاً . وعشرة ارطال لبناً حلواً ، ورطل ونصف رطل ملحاً مسحوقاً ناعماً ، ويحرك . ثم يغطي رأسه ويترك اياماً في الشمس الحارة . ويبدأ في عمله في حزيران ، اول القيظ . ثم يطرح عليه بكرة كل يوم ثلثة ارطال لبن حلو ، ويحرك بكرة وعشية ، وكلما نقص زيد لبناً الى اول آب . ويؤخذ ورق نعنع وشونيز وامنان نوم مقشرة ، تطرح فيه ويحرك . ويزاد لبناً حلواً عند نقصانه على المادة الى نصف ايلول . ويغطي رأسه الى اول تشرين . ثم يرفع من الشمس حتى يجمد ويستعمل .

(١) كلمتا الكلمتين من اصل فارسي . كامخ بفتح الميم معرب (كلمه) ج كواخ . وريجال بجم فارسية وهو المرئي . حرقتها الترك فقالت (رجل) بالتحريك وبجم فارسية ، وخصبتها لما ربي بالسكر او العسل ونحوهما . وقد عربت كلمة ريجال بصورة ريسار ج رواصير . وهو في الاصل ما ربي بالخوامض كالحل ونحوه . جاء في بحر الجواهر بعبارة فارسية : (مراد اطبا از رواصير جيزها باشد كه در سر كه پرورده كنند مانند يياز وباد بجان وغيره) ومعناه مراد الاطباء بالرواصير اشياء تربي بالحل كالبلصل والباد بجان وغيرهما

ما انواعه فنه ساذج لا يجمل فيه جوامع البتة . ومنه لون آخر يجمل فيه شونيز وثوم .
 ين آخر يجمل فيه اوراق الورد الاحمر اليابسة مقطوعة الاتمام .

(زيتون مبخر) . يؤخذ الزيتون عند ادراكه . فن احب اخذه

نضر ، ومن احب اخذه اسود . والاخضر للبخور اطيب . فبرض ويجمل عليه ملح .
 سر الحاجة . ويقلب في كل يوم الى أن يزول حرارته . ثم يجمل على طبق من عيدان
 بك يوماً وليلة حتى ينشف من المائية التي فيه . ثم يدق الثوم المقشر والسعر اليابس
 ماءً ويؤخذ منه قدر درهم ونواة زيتونة وقطنة مغنوسة في الشبرج وقدر درهم لب
 زو يترك على نار هادئة ويجمل ذلك عليها . ثم يجمل الطبق المشبك الذي فيه
 شون على كانون قد طرح فيه هذا البخور الموصوف ويسد بابه ، ويطبق على الزيتون
 ح او طبق لثلا يخرج البخار منه . ويحرك مراراً حتى يدور البخور فيه ويبقى نهراً
 . ثم يرفع وي طرح عليه شبرج ولب جوز مدقوقاً جريشاً ومسم مقشوراً محصاً
 وسعر مدقوقاً ناعماً ويخلط بذلك جميعه جيداً . ويترك في برنية زجاج او فخار
 نواة اياماً مغطى ، ثم يستعمل .

(خل وخردل) . يؤخذ اللوز الحلو فيقشر ويدق ناعماً ثم يرنى

، الثقيف حتى يرق . ويدق الخردل ناعماً ويخلط به حسب الارادة مع يسير من
 ر الطيب ويستعمل .

(ملح مطيب) . يؤخذ الملح الأندزاني الحجارة الكبار ، ويجمل

رة فخار جديدة ، ويسد رأسها . ثم تترك في تنور حار يوماً كاملاً ثم تخرج

منه . فاذا برد طحن ناعماً . ثم تؤخذ الكسفرة والسهمس والثونيز والشهناج^(١) والخشخاش والكمون والرازياخ وورق الحلتيت والانيسون، يحمص الجميع ويخلط به . وقد يصنع الملح بعد طحنه بان يجعل في ماء فيه زعفران يوماً وليلة^(٢) ، ثم ينشف من الماء ويعاد طحنه . وقد يصنع كذلك بماء الساق او بالسليقون^(٣) ومن اراده اخذه بماء السلق .

(باقلي بخل) يؤخذ الباقي الأخضر عندما يخشن فيقشر قشر الفوقاني . ثم يسلق في ماء وملح الى ان ينضج . وينشف ويصب عليه شيء من الشبرج . ثم يجعل عليه غمره خلا جيداً ويستعمل .

الباب الثامن

في الجوانيب والأخبصة وما يجري مجراه

(جوزاب الخبز) يؤخذ لباب الخبز المختمر فينتقع في ماء او لبن حليب حتى يربو . ويجعل تحت وفوق السكر واللوز المدقوق ناعماً ويصنع بالزعفران . ويترك على النار الى ان تفوح رائحة فضجه ويحرك . ثم يرفع وينذر عليه عند غر السكر المطيب المسحوق ناعماً .

(جوزاب القطائف)^(١) تؤخذ القطائف المحشوة بالـ

(١) حب القنب

(٢) جاء في الاصل اسريقون وهو الاسرنج Minium من مركبات الرصاص . لا يجوز استعماله في الطعام

(٣) سيأتي ذكر القطائف في الباب العاشر

والسكر ، المقلو . فتعجب في دست بين رقاقتين وتجعل تحت الدجاج . ويجعل بين كل سافين سكر ولوز مقشراً مدقوقاً ناعماً مطيباً كحشو القطائف . ويصب عليه الشيرج الطري . ومن اراد جعل عليه لبناً حليلاً وزاده سكرًا . فاذا نضج وفاحت رائحته رفع . [ومن الناس من يجعل عوض اللوز ودهنه الجوز ودهنه] .

(جوز اب خبز القطائف)

الحاجة ، ويرش في الدست قليل ماء ورد ، ويبسط فيه الخبز سافات ، بين كل سافين اللوز والسكر او الفستق المدقوق ناعماً . ويرش عليه ماء ورد . فاذا كمل الخبز في الدست صب عليه قليل شيرج طري وغمر بالجلاب . ثم يعلق عليه الدجاج السمين المصبوغ بالزعفران فاذا نضج رفع . وقد يعمل بالقطائف الصغار المحشوة على هذا الوجه .

(جوز اب الخشخاش)

جلاباً رقيقاً ، ثم يطرح عليه قدر ربعه سميداً ونصف ربعه خشخاشاً ، ويصنع بالزعفران ويعقد . ومن الناس من يجعل عليه عسلًا . فاذا انعقد جعل بين رقاقتين ، وعلق عليه الدجاج السمين المزعفر .

(جوز اب خبيص اللوز)^(١) يؤخذ خبيص اللوز ويعمل

على هذا الوصف .

(جوز اب التمر)

يؤخذ من التمر اربعة ارطال [وعشرة ارطال ماء] ويجعل في دست ، ويوقد تحته حتى ينضج . ثم يمرس باليد مرساً جيداً ويصفى على منخل . ثم يرد الى الدست ، ويطرح

في انظر خبيص اللوز في الفصل الآتي

عليه نصف رطل سكر وربع رطل غسل ونصف درهم زعفران ورطل لباب خبز مفتوتا ورطل شيرج وربع رطل جوز مقشرا . ويحرك حتى يقارب النضج . ويعق بين رقاقتين . وقد يزين باللوز فيكون (عصيدة التمر) وقد يعمل بغير سكر ولا غسل .

(جوزاب الرطب) يؤخذ دست نحاس مبيض ، فيرش فيه قليل ماء ورد . ثم ييسط فيه رقاقة ونصف عليها من الرطب الجني الخاستوي ^(١) فرشة ، ثم يثر عليها لب فستق ولوز مدقوقين ناعماً وخشخاش محمصاً فرشة . ثم يعاد الرطب وفوقه كما ذكر الى ان يبقى من الدست نصفه . وتكون الفرشة الفوقانية من اللوز والفستق . ثم يسكب عليه قدر نصف رطل جلاباً واوقية ماء ورد قد ارمي فيه نصف درهم زعفراناً ويغطى برقاقة ، ويلقى عليه دجاج ممين قد خشي جوفه بالسكر واللوز والفستق المعجون بماء الورد المطيب وزعفران باطنه وظاهره . فاذا استحكم نضجه رفع .

(صفة جوزاب آخر) يؤخذ لباب الخبز السميد فيفرك باليد فركاً جيداً ، ثم يجعل في دست نحاس مبيض ، ويخلط به اللوز والفستق المدقوقان ناعماً ويسير من خشخاش محمص ، ويصب عليه اوقية ماء ورد قد ذيف به ثلث درهم زعفراناً ، ويطرخ عليه غمره جلاباً . ومن ازاد طرح عليه سكرأ او عسلاً محلولاً ويلقى عليه دجاج ممين محشو كما تقدم ذكره الى ان ينضج . ويرفع ويعمل .

وطريق تعليق الدجاج على الجوافذ هو ان يعلق في التور ويرصد ، فاذا قارب ان

ذهنه. طرح الجوزاب تحته .

فصل : في الأخبصة

صفة خميص) يؤخذ لب [خبز] سميد مفروك كالقثيث نصف رطل
ربع رطل ، يجعل الشبرج في دست نحاس مبيض [وينظف] وينثر عليه الخبز
قليلًا قليلًا ويحرك على نار هادئة . ثم يلقى عليه سكر نقي مدقوقًا منخولًا ويحرك
رطبًا ويعرف وينثر عليه السكر . [ومن الناس من يجعل عرض الشبرج لبنًا حليماً]
صفة أخرى) يؤخذ رطل شبرج ويطرح عليه نصف رطل ماء ونصف درهم زعفران
رطل من الدقيق السميد [ويداف باوقية ماء ورد ورطل عسل في موضع واحد
] ويحرك باسطام حتى يطلق الدهن . ومن أراد طرح فيه كفاً من الخشخاش
دراهم فستق [مقشر] . ويعرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعماً .

(صفة أخرى) يؤخذ رطل شبرج ويجعل عليه من الدقيق السميد
رطل ، وينظف ويحرك حتى تفوح رائحته . ثم يطرح عليه ثلث رطل سكر
أو عسلًا أو دبسًا . ثم يطبخ بنار هادئة ويحرك باسطام حتى يثقف ذهنه
فإن كان سكرًا جعل تحته وفوقه السكر المدقوق المطيب بالكافور .

(خميص اللوز) يؤخذ لوز حلومقشرًا مدقوقًا ناعماً رطل وثلاثة
سكر . يجعل السكر في دست وينوب باوقيتين ماء ورد . فإذا ذاب وبدأ
اد طرح عليه اللوز [المدقوق] وحرك حتى ينضج . ويعرف ويجعل تحته وفوقه

السكر المدقوق ناعماً . وقد يعمل بدقيق فيجعل على الرطل السكر أوقيتان ذ
و يساق العمل السياقة المذكورة .

(خبيص القرع) يقشر القرع وينظف من حبه ويسلق جيداً
يجعل على طبق مشبك [حتى ينشف] ويسحق في هاون حجر ويهرس باليد ، فإذا
التبرج في اللدست وعلى وطرح به الدقيق ، طرح بعد ذلك القرع . ثم يسقى
الى ان ينمقد ويرفع .

(خبيص الجزر) يؤخذ الجزر فيقشر ويسلق ويخرج خش
جوفه ثم يقطع صفاراً ويسحق ويساق السياقة المذكورة في خبيص القرع .

الباب التاسع

في ذكر الحلاوات واصنافها

من ذلك (حلو اعيابسة) صنعتها ان يؤخذ السكر فيحل بالماء ويفل

ينمقه ، ثم يخرج من اللدست فيجعل على بلاطة ناعمة حتى يقر حره . ثم يصفى
حديده راحي ناعم ويطحن عليه . ولا يزال يد باليد وياد الى الموتد كذلك الى ان
ثم يطرح على البلاطة ، ويمجن به الفتق ، ويقطع سيوراً وشوابير^(١) ومن اراد

(١) شوابير جمع شابورة . لم تذكرها معاجم اللغة ، وذكرها دوزي واصبح
امامها ولا معجمها . وقد علق الارب استامى معجمها . وخلاصة تحقيقه انها في الاصل
من تخفيف شعر الجهة كان معروفاً في عهد العباسيين ، كان يتخذها الرجال والنساء ،
متخذها من الذكور الخنثون . والكلمة ارمية من حلهه (شابورطا) بياء

الزعفران او بالاسرنج^(١) وقد يلبث منه شيء باللوز المقشر او بالسبسم
خاص .

في قيت (عماها ان يحل السكر ثم يرفع من الدست ويجعل في اناه . ثم يطرح
فاذا غلى طرح عليه بعض الجلاب ولكل رطل سكر اوقية و نصف لوقية
يحرك . فاذا قارب الانعقاد ديف النشابماء والقي عليه وحرك . ثم لا يزال
في الجلاب الى ان ينقد . ثم يطرح عليه لوز مقشراً مدقوقاً ناعماً . فاذا استحك
يرف في صحن وبسط ونثر عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب .

مستقيمة (تعمل على الوجه المتقدم ذكره الا انه يجعل عوض اللوز الفستق .
النار فضل ساعة . ثم تبسط على بلاطة ناعمة . فاذا بردت قطعت شواير ،
بها السكر المدقوق ناعماً . وتسمى ايضا (المقرضة) .

مكشوفة (صنعتها ان يؤخذ من السكر واللوز ويخلطان معاً . ويؤخذ من الزعفران
اربعة اجزاء سواء . يدق السكر واللوز ويخلطان معاً . ويؤخذ من الزعفران

الحسن والجمال والنحبين والتجميل . قال الجاحظ في ذم اخلاق الكتاب ص ٤٢ :
الواحد منهم اذا عرض جيبه ، وطول ذيله وعقصر على خيله صديقه ، وحذف
عن على وجهه ، انه المتبوع ليس التابع ... وقال ابو الدماء في قويم البلدان :
اب جفرايا اصطلاح في تعريف البحور ، فيقولون : يمتد كالقوارة ، وكالشابورة ،
ان ونحو ذلك (ص ١٩٩ هـ ١٩٠) . وكلنت الشابورة تحذف على شكل العيد ٧
وسط الحاجب . فكان شابور دان لكل طرف شابورة . ثم اتخذ بعضهم بعد
رة واحدة تسيل على الفحة التي بين الحاجبين . - اقول فقص المؤلف ههنا بقوله
رأ وشواير ، انه يقطع على هيئة مستطيلات ضيقة وبثلثات . فان شكل الشابورة
كر آفأ

السياتون وقد مر في ص ٧٠

قدر ما يصبغه فيذاب بماء ورد. ثم يطرح الشيرج في الدست حتى يغلي ويفور. و
العسل عليه ويحرك الى ان تظهر رغوته. ويطرح السكر واللوز على العسل ويزيد
تحريكه على نار هادئة الى ان يقارب الانقضاء، ويرفع.

(لوزينج) يؤخذ رطل سكر فيسحق ناعماً؛ ويؤخذ ثلث

لوز مقشراً فيسحق ايضا ناعماً ويخلط مع السكر ويمجن بماء الورد. ثم يؤخذ من
المرقق كخبز السنبوسج، وان كان ارق فهو اجود، فيبسط الرغيف من ذلك
ويجعل عليه اللوز والسكر الممجون ثم يطوى كالسير ويقطع قطعاً
ويصف. ويخلع الشيرج الطري حسب الحاجة ويجعل عليه. ثم يغمر بال
الذي قد اضيف اليه ماء الورد، وينثر عليه الفستق المدقوق ناعماً.

(فالوزنج) يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز، فيدق الجميع ناعماً.

يطيب بالكافور. ويؤخذ ثلث رطل سكر فيذاب بنصف اوقية ماء ورد
هادئة ثم يرفع. فاذا فرت حرارته طرح عليه السكر واللوز المدقوق وعجن
فان احتاج الى تقوية زيد سكرًا ولوزًا. ثم يمجن عجناً قوياً ويعمل منه اوسه
ويطبخ وشواير وغير ذلك. ثم يصف في صحن او طبق ويستعمل.

(مكفني) ^(١) يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز او فستق فيدق

ناعماً ويمجن بماء الورد عجناً قوياً. ثم يطرح في الدست اوقية شيرج. ويحل
رطل سكر فيعمل تجالباً. فاذا غلى الشيرج طرح عليه ثلث الجلاب. ويزيد

(١) بصيغة اسم المفول

تحرينكه : ثم يطرح عليه اوقية نشا مدافاً بماء : ولا يزال يحرك حتى ينمقد : ثم يطرح على بلاطة ناعمة حتى يبرد : وييسط قطعاً صغيراً مربعة قدر الكنف : ثم يجعل عليه شيء من ذلك السكر واللوز المعجون : ويلف على هيئة الأوساط : ثم ينزل عليه السكر المطيب ويرفع .

(بول) ^(١) صنعته ان يؤخذ اللدقيق السخيد الفائق وينجن رقيقاً ويترك

حتى يختمر : ثم ينصب الدست على الدان ويجعل فيه شيرج : فاذا غلى غرف من ذلك المعجن بمغرفة مشبكة وحرك على الشيرج برعدة بحيث كلما قطت من المعجن نقطة في الشيرج جمبت ، وكلها نضج شيء بعد شيء : غرف بمشبكة اخرى حتى ينشف من الشيرج : ويؤخذ قدر الحاجة غسل فينوب بماء ورد ويجعل على النار حتى يتلي ويصير له قوام : ثم ينزل من على النار ويساط وهو في الدست حتى يبيض : ثم يرى البرد عليه ، ويجعل على بلاطة ناعمة مدهونة ، ويجمع على هيئة القالب ، ثم يقطع قطعاً ويستعمل .

(سمك واقراص) يؤخذ رطل ونصف رطل سكر أبيض ونصف رطل

لوزاً خلواً مقشوراً فيدق ناعماً . ويطيب بيسير من المسك : ويؤخذ من العسل الجيد النقي نصف رطل فيجعل في الدست مع اوقية ماء ورد حتى يغلي ويربي رغوته : ثم تداف اوقية نشا بماء ورد وتجعل على العسل ويحرك ساعة حتى يبدأ بان يصير له قوام : ثم يلقى عليه السكر واللوز المذقوق ويضرب باسطام ضرباً جيداً حتى ينمقد .

(١) يفتح الباء والراء

ثم ينزل من على النار ويترك على بلاطة ناعمة حتى تغد جراته . ثم يعمل منه سمك
واقراص في قوالب من خشب منقوشة قد عملت لذلك بالقصد . ويصفى السمك
في صحن والاقراص من حوله . وقد يعمل من هذا دجاجة وخرقة ^{نحو} وغير ذلك من
التمثيل جميعه بالقالب على نحو ما يراد . وقد يؤخذ الفستق المقشور فيجعل على وجه
الاقراص المذكورة . ومن اراد صبغ السمك بشي من الزعفران المتداف بماه الورد .

الباب العاشر

في عمل الخشكنانج^(١) والمطبق^(٢) والقطائف

وما يجرى مجرى ذلك مما يخالطه للدقيق

(خشكنانج) هو ان يؤخذ الدقيق السمين الفائق ويجعل على كل رطل
ثلاثة اواقي شيرج ، ويعجن عجناً قوياً ، ويترك حتى يخمر . ثم يقرص مستطيلاً ،
ويجعل في وسط كل واحدة بمقدارها من اللوز والسكر المذقوق المعجون بماء الورد
المطيب [وايكن اللوز مثل نصف السكر] ثم تجميع على العادة وتخبز في الفرن وترفع .
(مطبق) يعمل من عجين مثل عجين الخشكنانج ، الا انه يجعل
على كل رطل من دقيقه اربع اواقي شيرج . ويجعل في وسطه ، اذا عمل اقراصاً

(١) بضم الهاء وسكون الدين والكاف وفتح النونين

(٢) بضم الميم وسكون الطاء وفتح الباء

وخبزاً مفعوشاً بقلب خشب قه عمل بالقصد ، بين كل قرصين قدير الطابعة من
الطلاء الساذجة وهي الخالية من اللوز والفسقوس القليلة الشرج .

(ارفين^(١) وخبز الأبايزر) الارفين ، عمله ان يجعل على

الزطل من الدقيق ثلث اواق من الشيرج الطري ، ثم يجعل اقراصاً ، ويجعل في
جوفها اللوز او الفستق والمكر المدقوق ناعماً المطيب ، ونجمع ونقتم . وليكن لها
قلب كالحق . ثم يخبز في الفرن . ومن الناس من يأخذ من الثمر قدر الحاجة
فيتزع نواه ويمجنه بشيء من ماء الورد والسمسم والخلط خاش الحمص ويجمعه في
جوفه . - واما خبز الأبايزر فهو ان يجعل على الزطل من الدقيق اربع اواق شيرج
ونصف ربع من السمسم المقشور ومجن جيداً ثم يخبز في الفرن ويرفع .

(اقراص مكحلة) صنفتها ان يؤخذ من الدقيق الفاخر قدر الطابعة

فيمجن متوسطاً بين الرقة والنعانة ويترك حتى يختمر . ثم يؤخذ السكر والفستق
فيذوق هذا ناعماً ويمجن بحلاب ويطيب ويصل اقراصاً لطافاً ، ويلبسن من ذلك
المعجن ، ويخبز في الفرن . ويؤخذ نصف رطل سكر فيحل بلونقة ماء ورد : ثم
يذوق نصف رطل سكر ويضر على السكر المحلول . ولا يزال يترك حتى يصير له قوام .
ويفرغ في اناء . ثم تغمس تلك الاقراص فيه وهو يجيد عابها . ثم يضر عابها سكر
مدقوقاً ناعماً مطيباً ، ويترك حتى تجرد وتصفى .

(١) يضم الالف وصكون الراء وتكسر الفون الاولى . هكذا وجدتها مشككة في الأصل
والارفين حسب ما عرفه هنا يكون ما يسمى في زماننا بال (كيجنة) ، وان اختلف عملها
الآن قليلاً عما ذكره

(**قطائف**) هي الزان : فمنها المجشوة وهي التي تخبز مستطيلةً ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعماً وتطوى وتصف ، ويلقى عليها الشيرج والجلاب وماء الورد والفسق المدقوق ناعماً ، ومنها المقلوة وهي التي تخبز اقراصاً ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعماً المعجون بماء الورد . ثم تطوى وتقى بالشيرج وتخرج منه فينمى في الجلاب وترفع ، — ومنها الداخجة وهي التي تجعل في صحن ويسكب عليها الشيرج ثم الجلاب وماء الورد والفسق المدقوق ناعماً .

(**أقراص مكررة**) ^(١) يؤخذ دقيق سميد فيعجن رقيقاً ويترك حتى يختمر ، ويؤخذ رطل سكر وثلاث رطل لوز : فيدق هذا ناعماً ويعجن بماء ورد وجلاب قوياً ويعمل منه اقراص لطاف . ثم تبلس من ذلك العجين وتقى في الشيرج . وتخرج منه فتتلى في الجلاب وترمل في سكر مدقوق . ثم تعاد الى العجين كذلك ثلاث مرات . ثم يندر عليها السكر المدقوق ناعماً المطيب وترفع .

(**قطائر**) هي عجين يعمل رقيقاً ثم يقلى بالشيرج في المقل اقراصاً ويخرج وينمى في الجلاب ويندر عليه السكر .

(**حب حشرة**) ^(١) يؤخذ لباب الخبز السميد ، يفرك باليد فركاً جيداً ثم يخلط مع اللوز والفسق ، قشرين محمصين مدقوقين . ويندر عليه يسير سكر . ويخلع الشيرج ويلقى عليه . ثم يغمر بعد ذلك بالجلاب الحار وماء الورد ويرفع .

(**لقم القاضي**) هذا اللون يكون في عحينه قوة . واذا اختم

(١) بصيغة اسم المفعول

البندق فتقلى في الشيرج ثم تنعمس في الجلاب وينذر عليها السكر المدقوق ناعماً .
طرب معسل ^(١) يؤخذ الرطب الجني الفريق فيسقط في الظل
 ٦ . ويؤخذ فيتزنع نواه ، ويجعل عوض كل نواة لوزة مقشرة . ثم يؤخذ لكل
 ال رطباً رطلان عسلاً فيغلى على النار باوقيتين ماء ورد ونصف درهم
 . ثم يلقى الرطب فيه ويحرك ساعة . ثم يرفع حتى يبرد . فإذا
 عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب بالمسك والكافور
 ويجعل في براني زجاج ، وينذر على رؤوسها من ذلك السكر
 طيب ، وتغطى ولا تفتح حتى يبرد الزمان وتدخل كوانين .

قفة عمل رطب في غير أوانه يؤخذ القسب الكبير
 لعل اقماعه . ويؤخذ بطيخة رقية خضراء فيقور رأسها على قدر اليد ، ثم
 دون الماء . ويترك فيها من ذلك القسب قدر الحاجة ويعاد رأسها السيل
 آؤيلة ، ثم يخرج منها . وكأنه الرطب الجني .

حليس ^(٢) يؤخذ الخبز القوي اليابس أو الكحك ويدق جيداً . وليكن
 من التمر الآزاد أو المكنوم نصف وربع رطل ، وليكن منزوع النوى ،
 اللوز والفستق المدقوقين ثلث أواق . ويمرس الجميع باليد مرساً جيداً
 يخلع من الشيرج أوقيتان وتنسكب عليه . ولا يزال يمسك باليد حتى
 يعمل منه كبيب وترمل في السكر المدقوق ناعماً . ومن اراد جعل عوض

اسم المفعول

ت في الأصل (هيس) بالماء



الشيرج ممناً ، وهذا يصلح للمسافرين .

(شوي أبير) يؤخذ مقل مدور قائم الجانب ، ويلقى فيه قدر أوقيتين شيرجاً ، فاذا غلى طرح عليه قدر ثلث اواق عسلاً . ثم يؤخذ نصف رطل دقيقاً محمصاً فيخلط به من اللوز المحمص والفسق والبندق مقشرة مدقوقة ناعماً وسكر مدقوقاً ناعماً أوقيتان ، ثم ينزع عن النار ويحرك الى ان ينعقد رائحته . وان احتاج الى تقوية زيد من الدقيق الموصوف . ثم يرفع حتى ويقلب على بلاطة ناعمة ، ويقطع شوابير تغمس في الجلاب . ثم ينزع عليها المدقوق ناعماً المطيب ، وترفع .

(صفة عمل الكبولاء) ^(١) وهي التي تسمى (عصيدة) .

من الدقيق السميد ثلثة ارطال وترفع . ثم ينصب الست على النار ويطبخ ثلث اواقي شيرج وربع اوقية كمن صحيحاً . فاذا غلى وفاحت رائحته ، صده قدر رطلين ماءً واغلي ساعة . ثم يطرح عليه اوقية ارز مغسولاً . فاذا غلى الأرز طرح عليه الدقيق ، ويكون طرحه ذراً ، ويواصل تحريكه باسظام . فاذا الدقيق سقى الشيرج قليلاً قليلاً نحواً من اوقية . فاذا انعقد واستحكم نضجه . رائحته رفع من على النار . وتدهن الأواني بالشيرج ويغرف ويجعل على وجهه البخل ولب الجوز والفسق المدقوقين ناعماً والسهم المقشر المحمص . وبعد عليه الجلاب او العسل ويؤكل . ومن اراد جعل على وجهه عوض الشيرج (انتهى)

(١) بفتح الكاف وضم الباء

فهرس الأبواب والفصول

صفحة	صفحة
٦٢	٣
٦٣	٥
٦٥	٧
٦٥	٩
٦٥	٢٣
٦٧	٢٦
٦٨	٣٥
٧٠	٣٩
٧٣	٥٠
٧٤	٥٢
٧٤	٥٦
٧٧	٦٠
٧٧	٦٠

تصحيح : ضع (من) عوض (مع) في ص ٦٥ س ١٣

أحذف (له) من ص ٧٤ س ١٤

اقرأ (دجاج وخرقان) عوض (دجاجاً وخرقاناً) في ص ٧٨ س ٣

فهرس الوان الاطعمة

(حرف الالف)

ابراهيمية	١٠	اسفاناخية	٢٦	اقراص مكبللة
أرز مفلفل	٢٧	اسفيناخية	٣٢	أكارع
ارنين	٧٩	اطرية	٢٩	
اسفاناخ مطجن	٦٨	اقراص مكررة	٨٠	

(حرف الباء)

باذنجان بلبن	٦٧	بصل مخلل	٦٦	بورانية القرع
باذنجان محسي	٦٦	بصلية	٤٠	بهلة (ن)
باذنجان مخلل	٦٥	بقولية	٢٣	بيض مصوص
باقلي بخل	٧٠	بندقية	٤٨	بيض مطجن
برد	٧٧	بوران	٣٨	
برماورد	٥٩	بورانية	٣٩	

(حرف التاء)

تفاحية	١٥	تنورية	٥٣	
--------	----	--------	----	--

(حرف الجيم)

جرجانية	١٠	جوزاب خبز القطارف	٧١	جوزاب الرطب
جوزاب النمر	٧١	جوزاب خبيص اللوز	٧١	جوزاب القطارف
جوزاب الخبز	٧٠	جوزاب الخشخاش	٧١	

(حرف الحاء)

٨١	جيس	١٦	حلوية	٢٠	حبشية
		١١	حمامية	١٦	حصرية
		٣١	حنطية	٧٤	حلواء يابسة

(حرف الخاء)

٦٩	خل وخردل	٧٣	خبيص اللوز	٧٩	خنز الأباير
٦٦	خيار محلل	٤٧	خشخاشية	٧٣	خبيص
		٧٨	خشكناج	٧٤	خبيص الجزر
		٤٣	خضيرية	٧٤	خبيص القرع

(حرف الدال)

٤٥	دينارية	١٢	ذيكبريكة	٧٢	دجاج معلق على جوذاب
----	---------	----	----------	----	---------------------

(حرف الراء)

٢٢	ريمانية	٨٢	رطلب في غير اوائه	٤٤	ربيعية
٢٢	ريمانية	٨١	رطلب مصل	٢٧	ريمانية
٤٠	ريمانية	٤٥	رطوبة	٣٠	رشته

(حرف الزاي)

١٣	زير باج	٦٩	زينون مبخر
----	---------	----	------------

(حرف السين)

٦٢	سمك مقلو بخل ورهشي	٦٧	سلق بلبن	٥٣	سختور
٦١	سمك ممقور	١٨	سماقية	٣٢	سمغدية
٧٧	سمك واقراص	٦١	سمك مسكج	٣٦	سفرجلية
٥٨	سنبوسج	٦٠	سمك مشوي	٩	سكباچ
		٦٠	سمك مقلو	٥٦	سكباچ تنوري

(حرف الشين)

٣٨	شيرازية	٣٣	شوربا خضراء	٨٢	شواير
		٦٧	شيراز بيقول	٢٨	شوربا

(حرف الصاد)

٧٥ صابونية

(حرف الطاء)

٦٤	طريخ محسي	١٤	طباحة
٥٥	طفشيل	٥٠	طبناخ الدجاج

(حرف الدين)

٤٧	عناية	٥٥	عصيدة	٥٥	عندس تنوري
٣٥	عندرية	٣٠	عصيدة التمر (ر) جوداب التمر	٣٠	عندسية
		٢٥	عككة		عوسية (ر) هريسة الأرز

(حرف الفاء)

٧٥	فستقية (حلاوة)	٣٧	فرحانة	٣٧	فاختية
٨٠	فطائر	٣١	فريكية	٧٦	فالوزج
		٤٩	فستقية	٤٨	فالوزجية

(حرف القاف)

٦٦	قطاءف	٨٠	قطاء مخلل
٦٧	قلية الشواء	٥٠	قرع بلبن

(حرف الكاف)

٦٨	كبيس	٥٣	كامخ ريجال
٨٢	كرذية	٤٩	كبولا

(حرف اللام)

٢٤	لعم القاضي	٨٠	لبنية
٦٦	لوزينج	٧٦	لفت مخلل محلى

(حرف الميم)

٣٤	مخفية	٤٤	ماء الباقي
٣٤	مدفونة	٤٢	ماء وحص
٣٤	مدققات حامضة	٣٨	ماش
٦٣	مدققات ساذجة	٤٦	مالح بخل وخردل
٦٢	مشمشية	٢١	مالح بلبن
٦٢	مشمشية (قلية)	٣٥	مالح مقلو ساذج
٦٣	مصلية	٢٥	مالح مكزير
٦١	مصوص	٥٧	مالح ناعم
٨٠	مصوصية	٢٢	منبحرة
٢٩	مضيرة	٢٣	مجدرة
٢٤	مطبوق	٧٨	مجزعة

مكشوفة	٧٥	ملبقة	٣٤	منبوثة
مكفن	٧٦	ملح مطيب	٦٩	مهلية
مكلال (ر) سنبلوسج		مقبورية	٢٠	
(حرف النون)				
فارسرك	٢٢	نجمية	٤١	نهر باج
فانجية	٢١	نرجسية	٤١	
فانجية (قلية)	٣٦	نمنع يخال	٦٥	
(حرف الهاء)				
هرسة	٥٢	هريسة الأرض	٥٢	

﴿ فهرس بعض اسماء نخس الأطعمة وردت في الحواشي ﴾

اطرية	٢٩	زماورد	٥٩	عيون البيض
اظهار الطيب	٨٣	سختور	٥٣	قبة
بزر ، ابازير	٨	شابورة ، شواير	٧٤	كرلث (انواعه)
بفره	٢٩	شبت	٢٨	كليجة
بواود	٥٦	ششرك	٢٩	كنافة
تابل ، توابل	٨	شعوية	٢٨	لاخشة ، الاخشة
حمة ، محم	١٤	شيراز	٣٨	لبن فارسي
دوخ	٢٥	كلخ ريجال	٦٨	ليمو ، ليمون
دخبين	٢٥	طرح	٦٣	مري
رشته	٢٨ و ٣٠	طماح	٢٩	مضل
رهشي	٢٢	طفشيل	٥٥	ملح اندراني

